

UF0848 ELABORACIÓN DE VINOS, OTRAS BEBIDAS ALCOHÓLICAS, AGUAS, CAFÉS E INFUSIONES(ONLINE)



180,00 € - 250,00 €

Este curso se ajusta a lo expuesto en el itinerario de aprendizaje perteneciente a la Unidad Formativa UF0848 Elaboración de Vinos, Otras Bebidas Alcohólicas, Aguas, Cafés e Infusiones, regulado en el Real Decreto 685/2011, de 13 de Mayo, que permitirá al alumnado adquirir las competencias profesionales necesarias para la elaboración de los diferentes vinos, otras bebidas alcohólicas, aguas, cafés e infusiones.

Categorías: [Hostelería y Turismo](#) |

Duración	80 h
Modalidad	Online
Docencia	TUTOR PERSONAL
Prácticas	GESTIÓN DE PRÁCTICAS EN EMPRESAS
Método de pago	FINANCIACIÓN SIN INTERESES
Centro de empleo	AGENCIA DE COLOCACIÓN
Formación acreditada	CENTRO ACREDITADO POR EL SEPE

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

UNIDAD FORMATIVA 1. ELABORACIÓN DE VINOS, OTRAS BEBIDAS ALCOHÓLICAS, AGUAS, CAFÉS E INFUSIONES

UNIDAD DIDÁCTICA 1. VITICULTURA BÁSICA PARA HOSTELERÍA.

1. La vid.
2. - La familia de las Vitáceas.
3. - Morfología, ciclo vegetativo de la vid y maduración de la baya.
4. - Principales viníferas españolas y extranjeras.
5. Principales prácticas culturales.
6. - Multiplicación de la vid.
7. - Sistemas de conducción y poda.
8. - Mantenimiento del suelo.
9. - Tratamientos de tipo sanitario.
10. - Aportación hídrica, de nutrientes, minerales, etc.
11. - Determinación del momento idóneo de la vendimia.
12. Geografía y vino. El vino y los factores del medio físico.
13. - Clima: latitud, insolación, temperaturas, precipitaciones, vientos y otros meteoros.
14. - Suelo: estructura, textura, principales componentes y otros elementos.
15. - Configuración del terreno: laderas, fondos de valle, orientación y otros elementos.

16. Concepto de mención geográfica.
17. - Antecedentes históricos y normativa europea vigente.

UNIDAD DIDÁCTICA 2. VINIFICACIONES BÁSICAS PARA HOSTELERÍA.

1. De mosto a vino: Microbiología enológica.
2. - La fermentación alcohólica. Las levaduras. Las bacterias.
3. Elaboración de vinos blancos.
4. - En acero inox u otras cubas de fermentación.
5. - Los blancos y la madera. La fermentación en barrica.
6. Elaboración de vinos rosados.
7. - Toma de color del mosto: por sangrado o vinos grises.
8. - Esquema básico similar al del vino blanco.
9. - Diferencias entre rosados y claretes.
10. Elaboración de vinos tintos jóvenes.
11. - Tradicionales con despalillado.
12. - Por maceración carbónica.
13. Elaboración de tintos de guarda.
14. - Concepto de tinto de guarda.
15. - La madera y el vino.
16. - Proceso de envejecimiento en madera y botella.

UNIDAD DIDÁCTICA 3. VINIFICACIONES ESPECIALES PARA HOSTELERÍA.

1. Elaboración de vinos espumosos.
2. - Cava y del Champagne.
3. - Otros vinos espumosos españoles y extranjeros acogidos a mención geográfica.
4. Concepto de vinos de licor.
5. Elaboración de vinos de licor.
6. - Vinos de licor con mención tradicional.
7. - Otros vinos de licor.
8. Concepto de vinos naturalmente dulce.
9. Elaboración de vinos naturalmente dulces.
10. - Pasificación de la uva en la planta.
11. * Vinos de podredumbre noble.
12. * Vinos de vendimia tardía.
13. * Vinos de hielo y otros vinos naturalmente dulces.
14. - Pasificación de la uva fuera de la planta.

15. * En recintos cerrados.

16. * Por asoleo.

UNIDAD DIDÁCTICA 4. PROCESO DE ELABORACIÓN DE LA CERVEZA Y DE LA SIDRA.

1. La cerveza.
2. - Principales materias primas.
3. - Microbiología de la cerveza.
4. * Levaduras y bacterias.
5. - Proceso de elaboración de la cerveza.
6. * Cervezas de fermentación alta.
7. * Cervezas de fermentación baja.
8. * Cervezas de fermentación espontánea.
9. - Las familias de cervezas según proceso de fermentación.
10. La sidra.
11. * Materia prima de la sidra.
12. * Proceso de elaboración de la sidra. Elaboración de la Sidra asturiana.
13. La perada
14. - Proceso de elaboración de la Perada.

UNIDAD DIDÁCTICA 5. ELABORACIÓN DE LAS BEBIDAS ESPIRITUOSAS.

1. Principios de la destilación. Alquitara, alambique y columnas de alto grado.
2. Normativa vigente de las bebidas espirituosas en cuanto al proceso de elaboración.
3. Elaboración de bebidas espirituosas procedentes del vino y subproductos y otras frutas.
4. - Aguardientes de vino, Brandies, Orujos, Aguardiente de sidra o de perada, otros Aguardientes de frutas.
5. Elaboración de bebidas procedentes de cereales y de otras materias primas de origen agrícola.
6. - Los Whiskies de malta, blended y otros aguardientes de cereales.
7. - El ron agrícola, el ron, la ginebra o gin, el tequila, el vodka y otras bebidas espirituosas.
8. Elaboración de bebidas anisadas y pacharanes.
9. Elaboración de licores y cremas.
10. Elaboración de otras bebidas espirituosas españolas con mención geográfica.

UNIDAD DIDÁCTICA 6. ELABORACIÓN DEL CAFÉ.

1. Especies botánicas de cafetos y ecosistemas favorables.
2. Procesos de elaboración del café verde.

3. - Sistemas de recolección.
4. - Obtención de las semillas.
5. El tueste del café verde.
6. - Grado de tueste.
7. - El café torrefacto.
8. Elaboración de otros cafés.
9. - Descafeinados, solubilizados, liofilizados y otros.
10. La preparación de la taza de café.
11. - El agua para elaborar la taza.
12. - Sistemas de preparación, extracción y concentración.
13. - Molienda, agua, temperatura, dosis, etc.
14. - Las cafeteras.

UNIDAD DIDÁCTICA 7. OBTENCIÓN DE LAS AGUAS ENVASADAS, TÉS Y OTRAS INFUSIONES.

1. Obtención del agua mineral envasada.
2. - Proceso de captación o preparación de las aguas envasadas.
3. - El agua envasada en el restaurante.
4. Elaboración del té
5. - Especies botánicas y ecosistemas favorables para la obtención del té.
6. - Procesos de recolección y preparación, de las hojas de té.
7. - La elaboración de los otros tés.
8. * Tés aromatizados, descafeinados y solubles.
9. Obtención y elaboración de otras infusiones.
10. - Principales materias primas para la preparación de las infusiones más habituales.
11. - Procesos de recolección, clasificación y preparación para su venta.
12. La preparación de la taza de tés y de otras infusiones.
13. - El agua para elaborar la taza.
14. - Las teteras y otros sistemas de preparación.