



**LA FORMACIÓN ES LA CLAVE
DEL ÉXITO**

Guía del Curso

UF0847 Vinos, Otras Bebidas Alcohólicas, Aguas, Cafés e Infusiones

Modalidad de realización del curso: [A distancia y Online](#)

Titulación: [Diploma acreditativo con las horas del curso](#)

OBJETIVOS

Este curso se ajusta a lo expuesto en el itinerario de aprendizaje perteneciente a la Unidad Formativa UF0847 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 conocer los diferentes vinos, otras bebidas alcohólicas, aguas, cafés e infusiones.

CONTENIDOS

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

UNIDAD DIDÁCTICA 1. ESTRUCTURA VITIVINÍCOLA Y CARACTERÍSTICAS DE LOS VINOS ESPAÑOLES

1. Estructura vitivinícola
2. - Mundial
3. - Española

4. Normativa
5. - Europea
6. - Española
7. Historia, regiones amparadas, variedades, tipos de vinos y normativa de las principales zonas de vinos de España
8. - Vinos españoles de zonas templadas y frescas
9. - Vinos españoles de zonas cálidas

UNIDAD DIDÁCTICA 2. ESTRUCTURA VITIVINÍCOLA Y CARACTERÍSTICAS DE LOS VINOS FRANCESES E ITALIANOS

1. Estructura vitivinícola, historia, regiones amparadas, variedades, tipos de vinos y normativa
2. - Vinos de Francia:
3. - Vinos de Burdeos, de Borgoña y del Valle del Ródano
4. - Champagnes y Cremants de diversas zonas
5. - Vinos del Valle del Loira, del Languedoc-Roussillon y de otras zonas
6. - Vinos de Italia:
7. - Vinos del Piamonte, de la Toscana, de la zona prealpina y Véneto
8. - Vinos de la Italia Meridional e insular
9. - Vinos del centro de Italia y de otras zonas

UNIDAD DIDÁCTICA 3. ESTRUCTURA VITIVINÍCOLA Y CARACTERÍSTICAS DE LOS VINOS DE OTROS PAÍSES DEL MUNDO

1. Normativa. Historia. Variedades. Regiones geográficas. Tipos de vinos
2. - Vinos de Portugal
3. - Vinos de Alemania
4. - Vinos de Austria, Suiza y otros países europeos
5. - Los vinos de la República Sudafricana
6. - Los vinos de EE. UU. de América
7. - Los vinos de Sudamérica
8. - Los vinos de Australia
9. - Los vinos de Nueva Zelanda

UNIDAD DIDÁCTICA 4. ESTRUCTURA Y CARACTERÍSTICAS DE LOS TIPOS DE CERVEZAS Y SIDRAS

1. Breve reseña histórica de la cerveza
2. Estructura del sector cervecero
3. Las familias de cervezas
4. Breve reseña histórica de la sidra
5. Principales zonas productoras españolas
6. Otras sidras extranjeras
7. - Normandía, Bretaña y otras
8. Perada de Normandía, de Bretaña, de Maine
9. Presentación comercial y ciclo de vida de las cervezas y de las sidras

UNIDAD DIDÁCTICA 5. ESTRUCTURA Y CARACTERÍSTICAS DE LAS BEBIDAS ESPIRITUOSAS

1. Estructura mundial de las bebidas espirituosas
2. Clasificación de las bebidas espirituosas según normativa europea vigente
3. Bebidas procedentes de diversas materias primas
4. - Vino y subproductos y otras frutas
5. - Cereales
6. - Otras materias primas de origen agrícola
7. - Bebidas anisadas y pacharanes

8. - Licores y cremas
9. Presentación comercial de las diferentes bebidas espirituosas

UNIDAD DIDÁCTICA 6. ESTRUCTURA SECTORIAL Y CARACTERÍSTICAS DE LOS CAFÉS

1. Breve reseña histórica
2. Estructura sectorial del café
3. - Mundial
4. - Española
5. Clasificación internacional del café
6. Principales países productores
7. Presentación comercial del café y ciclo de vida

UNIDAD DIDÁCTICA 7. ESTRUCTURA SECTORIAL Y CARACTERÍSTICAS DE LAS AGUAS ENVASADAS, TÉS Y OTRAS INFUSIONES

1. Las aguas envasadas
2. - Normativa vigente y estructura sectorial de las aguas envasadas en España
3. - Presentación comercial y ciclo de vida de las aguas envasadas
4. El té
5. - Breve reseña histórica y estructura sectorial mundial y española del té
6. - Clasificación internacional del té y países productores
7. - Presentación comercial del té y ciclo de vida
8. Otras infusiones
9. - Características terapéuticas de las infusiones más habituales
10. - Presentaciones comerciales de materias primas para las infusiones
11. - Las infusiones más empleadas en el comedor de restauración
12. - Manzanilla, Poleo-menta y Tila
13. - Otras infusiones tradicionales
14. - Infusiones de diseño



C/ San Lorenzo 2 - 2
29001 Málaga



Tlf: 952 215 476
Fax: 951 987 941



www.academiaintegral.com.es
E-mail: info@academiaintegral.com.es