



**LA FORMACIÓN ES LA CLAVE
DEL ÉXITO**

Guía del Curso

UF0848 Elaboración de 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 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.

CONTENIDOS

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 bodega
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 despallado
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 té
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 té y de otras infusiones
13. - El agua para elaborar la taza
14. - Las teteras y otros sistemas de preparación



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