



**La mejor formación a tu alcance.**

# Elaboración de vinos, otras bebidas alcohólicas, aguas, cafés e infusiones

Modalidad:

e-learning con una duración 56 horas

Objetivos:

Solicitar a los proveedores los vinos las cervezas las sidras y las bebidas espirituosas seleccionadas para la cata de acuerdo con las necesidades gastronómicas y de clientela del establecimiento Preparar para la cata las muestras de vino y otras bebidas alcohólicas remitidas por los proveedores y otras que han llevado a la empresa sus distribuidores Identificar y aplicar la metodología de la cata de vinos y otras bebidas alcohólicas para obtener resultados fiables de la cata Reconocer y registrar las características organolépticas de los vinos y otras bebidas alcohólicas nacionales y extranjeras de acuerdo con la metodología de la cata

Contenidos:

Tema 1. Viticultura básica para hostelería

- 1.1 La vid.
- 1.2 Principales prácticas culturales.
- 1.3 Geografía y vino. El vino y los factores del medio físico.
- 1.4 Concepto de mención geográfica.

Tema 2. Vinificaciones básicas para hostelería

- 2.1 De mosto a vino: Microbiología enológica.
- 2.2 Elaboración de vinos blancos.
- 2.3 Elaboración de vinos rosados.
- 2.4 Elaboración de vinos tintos jóvenes.
- 2.5 Elaboración de tintos de guarda.

# La mejor formación a tu alcance.

## Tema 3. Vinificaciones especiales para hostelería

- 3.1 Elaboración de vinos espumosos.
- 3.2 Concepto de vinos de licor.
- 3.3 Elaboración de vinos de licor.
- 3.4 Concepto de vinos naturalmente dulce.
- 3.5 Elaboración de vinos naturalmente dulces.

## Tema 4. Proceso de elaboración de la cerveza y de la sidra

- 4.1 La cerveza.
- 4.2 La sidra.
- 4.3 La perada.

## Tema 5. Elaboración de las bebidas espirituosas

- 5.1 Principios de la destilación. Alquitara alambique y columnas de alto grado.
- 5.2 Normativa vigente de las bebidas espirituosas en cuanto al proceso de elaboración.
- 5.3 Elaboración de bebidas espirituosas procedentes del vino y subproductos y otras frutas.
- 5.4 Elaboración de bebidas procedentes de cereales y de otras materias primas de origen agrícola.
- 5.5 Elaboración de bebidas anisadas y pacharanes.
- 5.6 Elaboración de licores y cremas.
- 5.7 Elaboración de otras bebidas espirituosas españolas con mención geográfica.

## Tema 6. Elaboración del café

- 6.1 Especies botánicas de cafetos y ecosistemas favorables.
- 6.2 Procesos de elaboración del café verde.
- 6.3 El tueste del café verde.
- 6.4 Elaboración de otros cafés.
- 6.5 La preparación de la taza de café.

## Tema 7. Obtención de las aguas envasadas té y otras infusiones

- 7.1 Obtención del agua mineral envasada.
- 7.2 Elaboración del té.
- 7.3 Obtención y elaboración de otras infusiones.
- 7.4 La preparación de la taza de té y de otras infusiones.



**FOESCO**  
FORMACIÓN ESTATAL CONTINUA

Telf.: 910 323 794  
[cursos@foesco.com](mailto:cursos@foesco.com)

