

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

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

Duración: 60 horas

Precio: 250 euros.

Modalidad: e-learning

Metodología:

El Curso será desarrollado con una metodología a Distancia/on line. El sistema de enseñanza a distancia está organizado de tal forma que el alumno pueda compatibilizar el estudio con sus ocupaciones laborales o profesionales, también se realiza en esta modalidad para permitir el acceso al curso a aquellos alumnos que viven en zonas rurales lejos de los lugares habituales donde suelen realizarse los cursos y que tienen interés en continuar formándose. En este sistema de enseñanza el alumno tiene que seguir un aprendizaje sistemático y un ritmo de estudio, adaptado a sus circunstancias personales de tiempo

El alumno dispondrá de un extenso material sobre los aspectos teóricos del Curso que deberá estudiar para la realización de pruebas objetivas tipo test. Para el aprobado se exigirá un mínimo de 75% del total de las respuestas acertadas.

El Alumno tendrá siempre que quiera a su disposición la atención de los profesionales tutores del curso. Así como consultas telefónicas y a través de la plataforma de teleformación si el curso es on line. Entre el material entregado en este curso se adjunta un documento llamado Guía del Alumno dónde aparece un horario de tutorías telefónicas y una dirección de e-mail dónde podrá enviar sus consultas, dudas y ejercicios El alumno cuenta con un período máximo de tiempo para la finalización del curso, que dependerá del tipo de curso elegido y de las horas del mismo.

© icaformación2026

Profesorado:

Nuestro Centro fundado en 1996 dispone de 1000 m2 dedicados a formación y de 7 campus virtuales.

Tenemos una extensa plantilla de profesores especializados en las diferentes áreas formativas con amplia experiencia docentes: Médicos, Diplomados/as en enfermería, Licenciados/as en psicología, Licencidos/as en odontología, Licenciados/as en Veterinaria, Especialistas en Administración de empresas, Economistas, Ingenieros en informática, Educadodores/as sociales etc…

El alumno podrá contactar con los profesores y formular todo tipo de dudas y consultas de las siguientes formas:

-Por el aula virtual, si su curso es on line
-Por e-mail
-Por teléfono

Medios y materiales docentes

-Temario desarrollado.

-Pruebas objetivas de autoevaluación y evaluación.

-Consultas y Tutorías personalizadas a través de teléfono, correo, fax, Internet y de la Plataforma propia de Teleformación de la que dispone el Centro.



© icaformación2026

Titulación:

Una vez finalizado el curso, el alumno recibirá por correo o mensajería la titulación que acredita el haber superado con éxito todas las pruebas de conocimientos propuestas en el mismo.

Programa del curso:

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

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.

© icaformación2026

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.

© icaformación2026

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.

© icaformación2026