Paraninfo

UF0848 - Elaboración de vinos, otras bebidas alcohólicas, aguas, cafés e infusiones

Editorial: Paraninfo
Autor: JUAN FERRER ESPINOSA
Clasificación: Certificados Profesionales > Hostelería y Turismo
Tamaño: 17 x 24 cm.
Páginas: 236
ISBN 13: 9788428338011
ISBN 10: 8428338019
Precio sin IVA: 22,12 Eur
Precio con IVA: 23,00 Eur
Fecha publicacion: 21/12/2016

Sinopsis

El presente libro desarrolla los contenidos de la Unidad Formativa(UF0848) Elaboración de vinos, otras bebidas alcohólicas, aguas, cafés einfusiones, incluida en los Módulos Formativos (MF1106_3) Cata de vinos y otrasbebidas analcohólicas y alcohólicas distintas a vinos, y (MF1107_3) Diseño decartas de vinos y otras bebidas analcohólicas y alcohólicas distintas a vinos,correspondiente al Certificado de Profesionalidad (HOTR0209) Sumillería, de lafamilia profesional de Hostelería y Turismo, regulado por el Real Decreto685/2011, de 13 de mayo.
Su finalidad es dotar al profesional de los conocimientos necesarios sobreviticultura (explicaciones sobre la vid, prácticas, geografía y mencióngeográfica) y vinificaciones (microbiología enológica y elaboración de losdiferentes tipos de vino, tanto de los habituales como de los especiales) parael sector de Hostelería.
En la segunda parte de la obra se explica el proceso de elaboración dela cerveza y de la sidra (materias primas, microbiología, proceso deelaboración y familias) y principales bebidas espirituosas (principios de ladestilación, normativa, destilación), para detenerse finalmente en cada uno delos principales tipos de bebidas (aguardientes, bebidas procedentes decereales, anisadas y pacharanes, licores y cremas, y en función de su mención geográfica).
La última parte del libro se centra en los conocimientos necesariospara la elaboración del café, las aguas envasadas, los tés y otras infusiones que podemosencontrar habitualmente en nuestros establecimientos de Hostelería.

Juan Ferrer Espinosa (Enópata) es profesor de sumilleres, director decatas, catador profesional, experto en fisiología olfativa y en destilados yaguardientes, diseñador de etiquetas de vino y autor de la colección de copasSenso. En 40 años de carrera ha formado a más de 18 000 alumnos, ha asesorado aempresas del sector vinícola y hostelero, ha tenido un wine-bar, ha sido fundadorde la whiskyteca Negresco, ha abierto vinotecas e importadoras de vinos, etc.También ha recibido múltiples premios: fue ganador del Trofeo Gosset a la mejorcarta de champagnes, mejorsumiller de España en el Montecarlo Wine Festival y mejor sumiller de laComunidad Valenciana, según la Academia de Gastronomía de la ComunidadValenciana. En la actualidad es docente en Vinos Enópata, donde es directorcreativo y encargado de seleccionar los vinos para el Club Enópata.

Indice

1. Viticulturabásica para hostelería; **2.** Vinificaciones básicas para hostelería; **3.** Vinificaciones especiales para hostelería; **4.** Proceso deelaboración de la cerveza y de la sidra; **5.** Elaboración de las bebidasespirituosas; **6.**Elaboración del café; **7.** Obtención de las aguas envasadas, tés y otras infusiones.

Ediciones Paraninfo S.A. Calle José Abascal, 56 (Utopicus). Oficina 217. 28003 Madrid (España)
Tel. (+34) 914 463 350 Fax
info@paraninfo.es www.paraninfo.es