

# 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:** \$ 95484.00 COP

**Precio con IVA:** \$ 95484.00 COP

**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 e infusiones, incluida en los Módulos Formativos (MF1106\_3) Cata de vinos y otras bebidas analcohólicas y alcohólicas distintas a vinos, y (MF1107\_3) Diseño de cartas de vinos y otras bebidas analcohólicas y alcohólicas distintas a vinos, correspondiente al Certificado de Profesionalidad (HOTR0209) Sumillería, de la familia profesional de Hostelería y Turismo, regulado por el Real Decreto 685/2011, de 13 de mayo.

Su finalidad es dotar al profesional de los conocimientos necesarios sobre viticultura (explicaciones sobre la vid, prácticas, geografía y mención geográfica) y vinificaciones (microbiología enológica y elaboración de los diferentes tipos de vino, tanto de los habituales como de los especiales) para el sector de Hostelería.

En la segunda parte de la obra se explica el proceso de elaboración de la cerveza y de la sidra (materias primas, microbiología, proceso de elaboración y familias) y principales bebidas espirituosas (principios de la destilación, normativa, destilación), para detenerse finalmente en cada uno de los principales tipos de bebidas (aguardientes, bebidas procedentes de cereales, anisadas y pacharanes, licores y cremas, y en función de su mención geográfica).

La última parte del libro se centra en los conocimientos necesarios para la elaboración del café, las aguas envasadas, los téis y otras infusiones que podemos encontrar habitualmente en nuestros establecimientos de Hostelería.

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

## Indice

**1. Viticultura básica para hostelería; 2. Vinificaciones básicas para hostelería; 3. Vinificaciones especiales para hostelería; 4. Proceso de elaboración de la cerveza y de la sidra; 5. Elaboración de las bebidas espirituosas; 6. Elaboración del café; 7. Obtención de las aguas envasadas, té y otras infusiones.**

Parainfo Colombia Calle José Abascal, 56 (Utopicus). Oficina 217. 28003 Madrid (España)  
Tel. (+34) 914 463 350 Fax  
clientes@parainfo.co www.parainfo.mx