

**SUMILLERÍA, VINOS, OTRAS
BEBIDAS ALCOHÓLICAS,
AGUAS, CAFÉS E INFUSIONES**

FORMACIÓN ON-LINE PARA EMPRESAS



60 HORAS



ON-LINE

DESCRIPCIÓN DEL CURSO

- Describir los rasgos más significativos de la estructura vitivinícola a escalas mundial y nacional, identificando los principales problemas en relación con el equilibrio del mercado.
- Definir los vinos más significativos de los mercados nacional e internacional, identificando sus principales características.
- Definir los estilos de cervezas y sidras más significativos de los mercados nacional e internacional, exponiendo sus respectivas materias primas e identificando sus principales características organolépticas y comerciales.
- Identificar las bebidas espirituosas y sus orígenes geográficos como factores diferenciadores que intervienen en su calidad.
- Describir los diferentes tipos comerciales de aguas envasadas, identificando sus diferentes exigencias legales.
- Describir las principales variedades de cafetos, identificando las mejores variedades desde perspectivas botánicas, sus ecosistemas más favorables y las principales prácticas agrícolas en relación con su procedencia.
- Describir las principales especies para té, identificando las mejores variedades botánicas, sus ecosistemas más favorables en relación con la calidad y las principales prácticas agrícolas según su procedencia.
- Describir las principales especies botánicas, identificando las mejores partes de la planta para la preparación de infusiones para restauración.



TEMARIO DEL CURSO

Estructura vitivinícola y características de los vinos españoles

Introducción. Estructura vitivinícola. Normativa. Historia, regiones amparadas, variedades, tipos de vinos y normativa de las principales zonas de vinos de España.

Estructura vitivinícola y características de los vinos franceses e italianos

Introducción. Estructura vitivinícola, historia, regiones amparadas, variedades, tipos de vinos y normativa.

Estructura vitivinícola y características de los vinos de otros países del mundo Introducción. Normativa. Historia, Variedades. Regiones geográficas. Tipos de vinos.

Estructura y características de los tipos de cervezas y sidras

Introducción. Breve reseña histórica de la cerveza. Estructura del sector cervecero. Las familias de cervezas. Breve reseña histórica de la sidra. Principales zonas productoras españolas. Otras sidras extranjeras. Perada de Normandía, de Bretaña, de Maine. Presentación comercial y ciclo de vida de las cervezas y de las sidras.

Estructura y características de las bebidas espirituosas

Introducción. Estructura mundial de las bebidas espirituosas. Clasificación de las bebidas espirituosas según normativa europea vigente. Bebidas procedentes de diversas materias primas. Presentación comercial de las diferentes bebidas espirituosas.

Estructura sectorial y características de los cafés Introducción. Breve reseña histórica. Estructura sectorial del café. Clasificación internacional del café. Principales países productores. Presentación comercial del café y ciclo de vida.

Estructura sectorial y características de las aguas envasadas, té y otras infusiones Introducción. Las aguas envasadas. El té. Otras infusiones.





+opciones[®]

VISITA NUESTRA WEB

www.masopcion.es

