Paraninfo

UF0847 - 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: 294
ISBN 13: 9788428337991
ISBN 10: 8428337993
Precio sin IVA: $63978.00
Precio con IVA: $63978.00
Fecha publicacion: 27/04/2017

Sinopsis

El presente libro desarrolla los contenidos de la Unidad Formativa (UF0847) 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 la estructura vitivinícola y características de los vinos, en especial españoles, franceses e italianos. Se explican de manera pormenorizada su estructura vitivinícola, su historia, las regiones amparadas, sus variedades, los tipos de vinos y la normativa que los regula en cada caso. Además, se analizan tanto la estructura vitivinícola como las características de otros vinos del mundo.

La segunda parte de la obra se adentra en la estructura y las características de los distintos tipos de cervezas y sus familias, las sidras y las peradas, y en la estructura y las características de las bebidas espirituosas, de las que se comentan en detalle sus características más particulares en función de la materia prima de la que proceden.

La última parte del libro se centra en los conocimientos necesarios sobre la estructura sectorial y las características de cafés, aguas envasadas, tés 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

Introducción normativa; **1.** Estructura vitivinícola y características de los vinos españoles; **2.** Estructura vitivinícola y características de los vinos franceses e italianos; **3.** Estructura vitivinícola y características de los vinos de otros países del mundo; **4.** Estructura y características de los tipos de cervezas y sidras; **5.** Estructura y características de las bebidas espirituosas; **6.** Estructura sectorial y características de los cafés; **7.** Estructura sectorial y características de las aguas envasadas, tés y otras infusiones.

Paraninfo Argentina Calle José Abascal, 56 (Utopicus). Oficina 217. 28003 Madrid (España)
Tel. Fax
clientes@paraninfo.com.ar www.paraninfo.com.ar