Paraninfo

UF0849 - Preparación y cata de vinos y otras bebidas alcohólicas

Editorial: Paraninfo
Autor: JUAN FERRER ESPINOSA
Clasificación: Certificados Profesionales > Hostelería y Turismo
Tamaño: 17 x 24 cm.
Páginas: 196
ISBN 13: 9788428338028
ISBN 10: 8428338027
Precio sin IVA: $ 530.00 Mxn
Precio con IVA: $ 530.00 Mxn
Fecha publicacion: 14/12/2016

Sinopsis

El presente libro desarrolla los contenidos de la Unidad Formativa (UF0849) Preparación y cata de vinos y otras bebidas alcohólicas, incluida en el Módulo Formativo (MF1106_3) Cata 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 encargado de la preparación y cata de vinos y otras bebidas alcohólicas de los conocimientos necesarios para ello. En las dos primeras unidades de la obra se detalla, en primer lugar y con gran minuciosidad, toda la información necesaria para la confección de la documentación previa a la cata (elaboración de dosieres de vinos y otras bebidas alcohólicas, informes de vinos y otras bebidas alcohólicas e información de revistas, guías y prensa especializada). En segundo lugar, se explica cómo realizar un detallado y exhaustivo análisis sensorial de los vinos (composición, metodología de análisis, información básica y resultados de la cata) acompañado de extensos y pormenorizados vocabularios para cada uno de los sentidos.

En la segunda parte de la obra se profundiza en la cata de vinos en función de sus diferentes procesos de elaboración y zonas geográficas de procedencia (españoles, franceses, italianos, europeos, americanos, de Sudáfrica, y de Australia y Nueva Zelanda), así como la cata de otras bebidas alcohólicas como cervezas y sidras, y bebidas espirituosas. Para todo este tipo de catas se presenta siempre un análisis sensorial, con su

correspondiente metodología, se explica brevemente el ciclo de vida de cada una de estas bebidas y se concluye con el resultado de la cata.

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. Confección de documentación previa a la cata; **2.** Análisis sensorial de los vinos; **3.** Cata de vinos según sus procesos de elaboración; **4.** Cata de vinos según zonas geográficas de procedencia; **5.** Cata de cervezas y de sidras; **6.** Cata de bebidas espirituosas.

Comercial
ZONA CENTRO
Norma Amezola
Tf: 52 1 56 2575 0552
E-MAIL: norma.amezola@paraninfo.mx
ZONA NORTE Y SUR
Nancy Ochoa
TF: 52 1 81 8362 1055
nancy.ochoa@paraninfo.mx
ADMINISTRACIÓN
ADMINISTRACIÓN
Guadalupe Gallegos
ventas@paraninfo.mx
52 5 52 4992 649