

## **FICHA TÉCNICA DEL CURSO**

**Nombre del curso:** Bebidas simples distintas a vinos

**Duración:** 30h

**Modalidad:** Online

### **Objetivo**

- Caracterizar las bebidas alcohólicas y no alcohólicas más significativas, distintas a los vinos, analizando sus procesos de elaboración, aprovisionamiento y conservación y relacionando la influencia de estos procesos en sus características.

### **Contenido**

1. Bebidas no alcohólicas gasificadas y no gasificadas.
2. Aperitivos, cervezas, aguardientes, licores.
3. Cafés, infusiones, chocolates, batidos naturales y zumos.
4. Aprovisionamiento y conservación de este tipo de bebidas.
5. Aplicación de las bebidas simples distintas a vinos en la cocina actual.
6. Cata de diferentes tipos de bebidas distintas a vinos. Fase visual. Fase olfativa. Fase gustativa.