

DIPLOMA DE POSGRADO EN LA ELABORACIÓN DE BEBIDAS DESTILADAS Y LICORES

Aprende las principales técnicas de fermentación, destilación de aguardientes y elaboración de licores, a definir las características químicas y sensoriales de las principales bebidas destiladas del mercado, así como las principales técnicas en el mundo de la mixología. También conocerás la normativa legislativa y fiscal actual y los aspectos relacionados con el desarrollo de nuevos productos. Estos conocimientos se aplicarán de forma práctica durante todo el curso para la obtención de diferentes destilados y licores.

Dirigido a

Estudiantes con una formación en:

- Enología, Ingeniería química, Ingeniería alimentaria (Biología, Bioquímica, Biotecnología)
- Química, Farmacia, Ciencia y Tecnología de alimentos
- Medicina, Veterinaria, Economía y todas las ingenierías técnicas o superiores, que tengan interés en profundizar en los conocimientos relacionados con la elaboración de bebidas destiladas.
- Otras formaciones universitarias no mencionadas anteriormente, con interés por el sector de las bebidas destiladas, bajo criterio del equipo de coordinación, se los podrá requerir unos complementos formativos que computarán fuera del curso.
- Excepcionalmente, profesionales sin titulación que demuestren unos conocimientos mínimos bajo criterio del equipo de coordinación. Las personas sin titulación universitaria que superen el programa obtendrán un certificado de aprovechamiento.

Salidas profesionales

- Asesor en la industria elaboradora de destilados y licores.
- Responsable en la elaboración de bebidas destilados y licores.
- Responsable de laboratorio de análisis de destilados.
- Comercialización de bebidas destiladas y licores, o equipos del sector.
- Prescriptor de destilados y licores.
- Prescriptor de destilados y licores por la elaboración de cócteles.
- Elaboración y desarrollo de cócteles en empresas de servicios.
- Empresas de ingeniería (asesoramiento de nuevos proyectos).

Coordinación académica

Francisco López Bonillo
francisco.lopez@urv.cat



Dónde
URV. Facultad de Enología

Idioma
Castellano

Duración
30 ECTS
De octubre de 2019 a junio de 2020

Horario
Semipresencial
Viernes de 16 a 20 h y sábados de 9 a 13 h.



PROGRAMA

Créditos

Tecnología de fermentaciones

3

Microbiología
Materias primas
Fermentadores

Elaboración de destilados

6

Fundamentos de la destilación
Sistemas de destilación
Tratamientos destilados
Envejecimiento

Análisis sensorial de destilados

6

Estadística
Fundamentos del análisis sensorial
Análisis sensorial destilados (whisky, brandi, vodka, gin, ron, tequila, frutas...)

Análisis químico de destilados

3

Sistemas de análisis químico
Caracterización química de destilados
Nutrición y salud

Licores y mixología

3

Elaboración de licores
Mixología

Legislación, economía y marketing (etiquetado)

3

Legislación bebidas destiladas
Economía y marketing

Trabajo de fin de curso

6

Precio

2.500 €

Este curso puede beneficiarse de las Becas FURV y cumple los requisitos para ser bonificado a través de FUNDAE.

