

DIPLOMA DE POSTGRAU EN L'ELABORACIÓ DE BEGUDES DESTIL·LADES I LICORS

Aprèn les principals tècniques de fermentació, destil·lació d'aiguardents i elaboració de licors, a definir les característiques químiques i sensorials de les principals begudes destil·lades del mercat, així com les principals tècniques en el món de la mixologia. També coneixeràs la normativa legislativa i fiscal actual i els aspectes relacionats amb el desenvolupament de nous productes. Aquests coneixements s'aplicaran de forma pràctica durant tot el curs per a l'obtenció de diferents destil·lats i licors.

Adreçat a

Estudiants amb una formació en:

- Enologia, Enginyeria química, Enginyeria alimentària (Biologia, Bioquímica, Biotecnologia).
- Química, Farmàcia, Ciència i Tecnologia d'aliments.
- Medicina, Veterinària, Economia, i totes les enginyeries, tècniques o superiors, que tinguin interès en aprofundir en els coneixements relacionats amb l'elaboració de begudes destil·lades.
- Altres formacions universitàries no mencionades anteriorment, amb interès pel sector de les begudes destil·lades, sota criteri de l'equip de coordinació, se'ls podrà requerir uns complements formatius que computaran fora del curs.
- Excepcionalment, professionals sense titulació que demostrin uns coneixements mínims sota criteri de l'equip de coordinació. Les persones sense titulació universitària que superin el programa obtindran un certificat d'aprofitament.

Sortides professionals

- Assessor en la indústria elaboradora de destil·lats i licors.
- Responsable en l'elaboració de begudes destil·lats i licors.
- Responsable de laboratori d'anàlisi de destil·lats.
- Comercialització de begudes destil·lades i licors, o equips del sector.
- Prescriptor de destil·lats i licors.
- Prescriptor de destil·lats i licors per a l'elaboració de còctels.
- Elaboració i desenvolupament de còctels en empreses de serveis.
- Empreses d'enginyeria (assessorament de nous projectes).

Coordinació acadèmica

Francisco López Bonillo
francisco.lopez@urv.cat



On
URV. Facultat d'Enologia

Idioma
Castellà

Durada
30 ECTS
D'octubre de 2019 fins a juny de 2020

Horari
Semipresencial
Divendres de 16 a 20 h i dissabtes de 9 a 13 h.



PROGRAMA

Crèdits

Tecnologia de fermentacions

3

Microbiologia
Matèries primeres
Fermentadors

Elaboració de destil·lats

6

Fonaments de la destil·lació
Sistemes de destil·lació
Tractaments destil·lats
Envelliment

Anàlisi sensorial de destil·lats

6

Estadística
Fonaments anàlisi sensorial
Anàlisi sensorial destil·lats (whisky, brandi, vodka, gin, rom, tequila, fruites...)

Anàlisi químic de destil·lats

3

Sistemes d'anàlisi químic
Caracterització química de destil·lats
Nutrició i salut

Licors i mixologia

3

Elaboració de licors
Mixologia

Legislació, economia i màrqueting (etiquetatge)

3

Legislació de begudes destil·lades
Economia i màrqueting

Treball de fi de curs

6

Preu

2.500 €

Aquest curs es pot beneficiar de les Beques FURV i compleix els requisits per ser bonificat a través de FUNDAE.

