



UNIVERSITAT
ROVIRA I VIRGILI

FUNDACIÓ URV
CENTRE DE FORMACIÓ PERMANENT

Diploma de Posgrado en la Elaboración de Bebidas Destiladas y Licores

Ficha Técnica

Código:

EBEDEA-A1-2019-1

Título al que da derecho:

Diploma de Posgrado

Dirigido a:

Titulados en Enología, Ingeniería Química, Biotecnología, Ingeniería Alimentaria, Biología, Bioquímica, Biotecnología, Química, Farmacia, Ciencia y Tecnología de Alimentos, Medicina, Veterinaria, Economía, y todas las ingenierías técnicas o superiores, y que tengan interés en profundizar en conocimientos relacionados con la elaboración de bebidas destiladas.

Objetivos:

- Conocer las características morfológicas, fisiológicas y moleculares de los microorganismos implicados en los procesos fermentativos.
- Disponer de los criterios necesarios para decidir cuál es la técnica más adecuada para el control microbiológico de las bebidas destiladas y para el control de la higiene durante las diferentes etapas de la producción de estas bebidas.
- Conocer los principales procesos de elaboración de licores, así como sus características.
- Conocer la legislación de bebidas destiladas española y comunitaria. Identificar la normativa actual de legislación, calidad y seguridad alimentaria y los procedimientos que se aplican en las industrias para cumplirla. Utilizar las fuentes de información y la bibliografía relacionada con la legislación, calidad y seguridad alimentaria.
- Analizar y evaluar las características económicas de la empresa. Reconocer los conceptos estratégicos y operativos del marketing. Identificar y utilizar las variables del marketing mix en el ámbito del sector de bebidas destiladas.
- Comprender los métodos de investigación para identificar las características del mercado de bebidas destiladas.

Fechas:

del 18/10/2019 al 25/10/2020

Horario:

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

Ubicación:

Facultad de Enología (URV) Tarragona

Impartición:

semipresencial

Duración:

30 ECTS

Precio:

2500

Dirección:

Francisco López Bonillo

Docentes:

Joan Miquel Canals Bosch

Nicolas André Louis Rozes

Francisco López Bonillo

Montserrat Poblet Icart

Contacto FURV:

Vanessa Rejano - vanessa.rejano@fundacio.urv.cat

Más información:

Las clases presenciales finalizan el mes de junio.

Este curso cumple los requisitos para ser bonificado mediante [Fundación Estatal para la Formación en el Empleo](#). (FUNDAE). Para más información puede dirigirse a: bonificacio@fundacio.urv.cat.

Programa

Módulo: M1. Tecnología de fermentaciones

ECTS: 3

Duración: 30 h.

Contenido:

1. Microbiología
2. Materias primas
3. Fermentadores

Módulo: M2. Elaboración de destilados

ECTS: 6

Duración: 60 h.

Contenido:

1. Fundamentos destilación
2. Sistemas de destilación
3. tratamientos destilados
4. Envejecimiento

Módulo: M3. Análisis sensorial de los destilados

ECTS: 6

Duración:	60 h.
Contenido:	<ol style="list-style-type: none"> 1. Estadística 2. Fundamentos análisis sensorial 3. Análisis sensorial destilados (whisky, brandy, vodka, gin, ron, tequila, frutas, ...)
Módulo:	M4. Análisis químico de destilados
ECTS:	3
Duración:	30 h.
Contenido:	<ol style="list-style-type: none"> 1. Sistemas de análisis químico 2. Caracterización química de destilados 3. Nutrición y salud
Módulo:	M5. Licores y mixología
ECTS:	3
Duración:	30 h.
Contenido:	<ol style="list-style-type: none"> 1. Elaboración de licores 2. Mixología
Módulo:	M6. Legislación y economía y márketing (etiquetaje)
ECTS:	3
Duración:	30 h.
Contenido:	<ol style="list-style-type: none"> 1. Legislación de las bebidas destiladas 2. Economía y Márketing
Módulo:	Trabajo de fin de posgrado
ECTS:	6
Duración:	60 h.
Contenido:	

El trabajo de fin de programa se puede abordar desde tres vertientes:

- Desarrollar un proyecto a partir de una estancia en una empresa del sector
- Desarrollar un proyecto de nuevo producto en el laboratorio
- Desarrollar un proyecto de análisis o revisión de un tema relacionado con los contenidos del programa.

El resultado del trabajo deberá defenderse ante un tribunal. El seguimiento de los estudiantes se realizará a través del tutor académico, que serán profesores del curso. Si el trabajo se realiza fuera de la Universidad, a la empresa contará también con un supervisor.

Fundación URV. Centro de Formación Permanente

Av Onze de Setembre, 112. 43203 REUS

Tel.: 977 779 950 Fax: 977 310 113

formacio@fundacio.urv.cat

www.fundacio.urv.cat/formacio