



UNIVERSITAT
ROVIRA I VIRGILI

FUNDACIÓ URV
CENTRE DE FORMACIÓ PERMANENT

Diploma de Postgrau en l'Elaboració de Begudes Destil·lades i Licors



Fitxa Tècnica

Cal destacar:

El nombre de places d'aquest curs es limitat amb un màxim de 20 persones

Codi:

EBEDEA-A1-2019-1

Títol al que dóna dret:

Diploma de Postgrau

Adreçat a:

Titulats i titulades en Enologia, Enginyeria Química, Biotecnologia, Enginyeria Alimentària, Biologia, Bioquímica, Biotecnologia, Química, Farmàcia, Ciència i Tecnologia d'Aliments, Medicina, Veterinària, Economia, i totes les enginyeries tècniques o superiors, i que tinguin interès a aprofundir en coneixements relacionats amb l'elaboració de begudes destil·lades.

Objectius:

- Conèixer les diferents matèries primeres per l'obtenció de fermentats, que després siguin vàlids per a la seva destil·lació.
- Conèixer les característiques dels microorganismes implicats en la fermentació, i la seva incidència sobre els destil·lats finals. Distingir els diferents tipus de fermentadors.
- Conèixer el procés tecnològic de l'operació de destil·lació. Distingir els sistemes de destil·lació, així com els tipus de destil·lats i els mètodes de producció. Tractaments dels destil·lats previs a l'embotellament com filtració, estabilització al fred i l'envelliment de destil·lats en bótes de roure i de tècniques alternatives, i la seva implicació sensorial.
- Reconèixer les característiques dels diferents tipus de destil·lats, des d'un punt de vista sensorial i químic. Tractament de les dades amb tècniques estadístiques, així com saber identificar els principals defectes dels destil·lats que permetin modificar la seva elaboració per tal de millorar el producte final.
- Adquirir els coneixements necessaris per a descriure un destil·lat en públic. Disposar de la capacitat d'associar percepcions sensorials amb composició del producte a fi i efecte de modificar processos, catalogar qualitats i comunicar sensacions.
- Conèixer els principals processos d'elaboració de licors, així com els botànics i plantes aromàtiques i medicinals que hi participen.
- Disposar de fonaments bàsics en la elaboració de cocteleria, així com les principals tècniques emprades en la mixologia.
- Conèixer la legislació de begudes destil·lades espanyola i comunitària, especialment els aspectes relacionats amb la fiscalitat de les begudes espirituoses.
- Analitzar i avaluar les característiques econòmiques de l'empresa, quantificant el cost d'elaboració de les begudes destil·lades. Reconèixer els conceptes estratègics i operatius del màrqueting. Identificar i utilitzar les variables del màrqueting en l'àmbit del sector de begudes destil·lades.

Dates:

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

Horari:

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

Ubicació:

Facultat d'Enologia (URV) Tarragona

Impartició:

semipresencial

Idiomes en que s'imparteix:

Castellà

Durada:

30 ECTS

Preu:

2500

Direcció:

Francisco López Bonillo

Docents:

Joan Miquel Canals Bosch

Nicolas André Louis Rozes

Francisco López Bonillo

Montserrat Poblet Icart

Jose Maria Natta March

Juan José Rodríguez Bencomo

Pep Escudero Rivas

Contacte:

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

Més informació:

Les classes presencials finalitzen el mes de juny.

Aquest curs compleix els requisits per ser bonificat mitjançant la [Fundación Estatal para la Formación en el Empleo](#). (FUNDAE). Per a més informació podeu adreçar-vos a: bonificacio@fundacio.urv.cat.

Programa

Mòdul: M1. Tecnologia de fermentacions

ECTS: 3

Durada: 30 h.

Contingut:

1. Microbiologia
2. Matèries primeres

3. Fermentadors

Mòdul: M2. Elaboració de destil.lats

ECTS: 6

Durada: 60 h.

Contingut:

1. Fonaments destil·lació
2. Sistemes de destil·lació
3. Tractaments destil·lats
4. Envelliment

Mòdul: M3. Anàlisi sensorial dels destil.lats

ECTS: 6

Durada: 60 h.

Contingut:

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

Mòdul: M4. Anàlisi químic de destil.lats

ECTS: 3

Durada: 30 h.

Contingut:

1. Sistemes d'anàlisi químic
2. Caracterització química de destil.lats
3. Nutrició i salut

Mòdul: M5. Licors i mixologia

ECTS: 3

Durada: 30 h.

Contingut:

1. Elaboració de licors

2. Mixologia

Mòdul: M6. Legislació i economia i màrqueting

ECTS: 3

Durada: 30 h.

Contingut:

1. Legislació de les begudes destil·lades
2. Economia i màrqueting

Mòdul: Treball de fi de postgrau

ECTS: 6

Durada: 60 h.

Contingut:

El treball fi de postgrau es pot abordar des de tres vessants:

- Desenvolupar un projecte a partir d'una estada a una empresa del sector
- Desenvolupar un projecte de nou producte al laboratori
- Desenvolupar un projecte d'anàlisi o revisió d'un tema relacionat amb els continguts del programa.

El resultat del treball haurà de defensar-se davant d'un tribunal. El seguiment dels estudiants es realitzarà a través del tutor acadèmic, que seran professors del curs. Si el treball es realitza fora de la Universitat, a l'empresa comptarà també amb un supervisor.

Fundació URV. Centre de Formació Permanent

Av Onze de Setembre, 112. 43203 REUS

Tel.: 977 779 950 Fax: 977 310 113

formacio@fundacio.urv.cat

www.fundacio.urv.cat/formacio