



UNIVERSITAT
ROVIRA I VIRGILI

FUNDACIÓ URV
CENTRE DE FORMACIÓ PERMANENT

Diploma de Posgrado en la Elaboración de Bebidas Destiladas y Licores



Ficha Técnica

Dirigido a:

- Titulados y tituladas 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 les 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.

Criterios de selección:

Carta de Motivación

Currículum Vitae

Código:

EBEDEA-A1-2021-2

Título al que da derecho:

Diploma de Posgrado

Objetivos:

- Conocer las diferentes materias primas para la obtención de fermentados, que después sean válidos para su destilación.
- Conocer las características de los microorganismos implicados en la fermentación, y su incidencia sobre los destilados finales. Distinguir los diferentes tipos de fermentadores.
- Conocer el proceso tecnológico de la operación de destilación. Distinguir los sistemas de destilación, así como los tipos de destilados y los métodos de producción. Tratamientos de los destilados previos al embotellamiento como filtración, estabilización al frío y el envejecimiento de destilados en toneles de roble y de técnicas alternativas, y su implicación sensorial.
- Reconocer las características de los diferentes tipos de destilados, desde un punto de vista sensorial y químico. Tratamiento de los datos con técnicas estadísticas, así como saber identificar los principales defectos de los destilados que permitan modificar su elaboración para mejorar el producto final.
- Adquirir los conocimientos necesarios para describir un destilado en público. Disponer de la capacidad de asociar percepciones sensoriales con composición del producto a fin y efecto de modificar procesos, catalogar calidades y comunicar sensaciones.
- Conocer los principales procesos de elaboración de licores, así como sus ingredientes botánicos y plantas aromáticas y medicinales;
- Disponer de cimientos básicos en la elaboración de coctelería, así como las principales técnicas empleadas en la mixología.
- Conocer la legislación de bebidas destiladas española y comunitaria, especialmente los

aspectos relacionados con la fiscalidad de las bebidas espirituosas.

- Analizar y evaluar las características económicas de la empresa, cuantificando el coste de elaboración de las bebidas destiladas. Reconocer los conceptos estratégicos y operativos del marketing. Identificar y utilizar las variables del marketing en el ámbito del sector de bebidas destiladas.

Competencias profesionales:

- Profundizar en los procesos químicos, bioquímicos y tecnológicos, que intervienen en la elaboración de bebidas destiladas, desde la materia prima al producto final.
- Profundizar en el estudio de los microorganismos implicados en la elaboración de bebidas destiladas, tanto positivos como alteradores, y comprendiendo la influencia que tienen sobre las propiedades del producto final.
- Identificar los diferentes tipos de destilados existentes y tener conocimientos de los procesos de producción, desde el tratamiento de la materia prima hasta la obtención del producto final.
- Identificar los diferentes tipos de bebidas destiladas con la materia prima y el método de elaboración, y relacionarlo con las características sensoriales del producto final.
- Percibir, apreciar y dominar la diversidad de características sensoriales de las bebidas destiladas y las técnicas de cata.
- Interpretar y extraer información útil a partir de datos obtenidos en el contexto de la elaboración de bebidas destiladas, utilizando de manera adecuada las herramientas de análisis estadístico, quimiométrico y de tratamiento gráfico de datos.
- Administrar y dirigir el conjunto de actividades relacionadas con el control de calidad de una empresa de bebidas destiladas.
- Tener conocimientos sobre legislación, calidad y seguridad alimentaria, entenderlos y aplicarlos en el contexto de elaboración de bebidas destiladas.
- Profundizar sobre las tipologías, tendencias y dinámicas de los mercados de bebidas destiladas para el diseño y el desarrollo de nuevos productos.
- Planificar, diseñar y elaborar un proyecto relacionado con la elaboración de bebidas destiladas, ya sea en un ámbito de desarrollo de nuevos productos, como tecnológico que implique nuevas instalaciones para la producción de bebidas destiladas o modificaciones de las existentes, aplicando los conocimientos adquiridos en un contexto multidisciplinario.

Salidas profesionales:

- Asesor en la industria elaboradora de destilados y licores
- Responsable en la elaboración de bebidas destiladas 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)

Noticias:

[Nace Àlquia, una empresa de I+D enológica para pequeños y medianos productores](#)

Dirección:

Francisco López Bonillo

Coordinación académica:

Carles Bargalló Guinjoan

Docentes:

Joan Miquel Canals Bosch

Fernando Zamora Marin

Nicolas André Louis Rozes

Ioanis Katakis

Jordi Andreu Solé Estalella

Francisco López Bonillo

Montserrat Poblet Icart

Joan Hosta Balenya

Josep Roca Fontané

Jose Maria Natta March

Juan José Rodríguez Bencomo

Pep Escudero Rivas

Matias Llobet Vallvé

Pau Matias Guiu Martí

Javier Caballero Morcillo

Bernat Guixer Mañé

José Manuel Carballido Ricardez

Jaume Francesc Mussons Carvajal

Joan Vallès Xirau

Joan Carbó Solé

Cristina Guix Sitjes

Ignacio Orriols Fernández

Alex Illa López

Ana Isabel Briones Pérez

Josep Valls Cendros

Carles Bargalló Guinjoan

Duración:

30 ECTS

Impartición:

semipresencial

Idiomas en que se imparte:

Español, Catalán

Fechas:

del 15/10/2021 al 30/10/2022

Especificación duración:

12 meses

Calendario del curso:

20210111-cl-ebedea2021_1.pdf

Horario:

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

Los días son fijos, pero el contenido de las sesiones se podrá modificar de día.

Ubicación:

Facultad de Enología (URV) Tarragona

Mapa de situación:**Precio:**

2525

Becas y facilidades de pago:

- **Becas FURV:** Este posgrado dispone de una de las 36 becas de acceso a los títulos propios de posgrado. Toda la información en [Becas FURV](#).
- **Posibilidad de fraccionamiento:** 10% reserva de plaza al hacer la inscripción + 50% antes del inicio del curso + 40% a medio curso.
- **Bonificación:** Este curso cumple los requisitos para ser bonificado mediante la Fundación Estatal para la Formación en el Empleo, FUNDAE. Más información en [Bonificación FUNDAE](#).

Contacto FURV:

Marta Barceló - marta.barcelo@fundacio.urv.cat

Teléfono de contacto:

977 779972

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:

1. Fundamentos análisis sensorial
2. Estadística
3. Análisis sensorial destilados (whisky, brandy, vodka, gin, ron, tequila, frutas, ...)

Módulo: M4. Análisis químico de destilados

ECTS: 3

Duración: 30 h.

Contenido:

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:

1. Elaboración de licores
2. Mixología

Módulo: M6. Legislación y economía y márketing

ECTS: 3

Duración: 30 h.

Contenido:

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 posgrado se puede abordar desde tres vertientes:
El resultado del trabajo deberá evaluarse 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.

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

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