



UNIVERSITAT  
ROVIRA I VIRGILI

FUNDACIÓ URV  
CENTRE DE FORMACIÓ PERMANENT

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



## Fitxa Tècnica

---

### Adreçat a:

- Titulats i titulades 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 a aprofundir en els coneixements relacionats amb l'elaboració de begudes destil·lades.
- Altres formacions universitàries no esmentades 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

### Criteris de selecció:

Carta de Motivació

Currículum Vitae

### Codi:

EBEDEA-A1-2021-2

### Títol al que dóna dret:

Diploma de Postgrau

### 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 ingredients botànics i plantes aromàtiques i medicinals que hi participen.
- Disposar de fonaments bàsics en l'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.

#### **Competències professionals:**

• Aprofundir en els processos químics, bioquímics i tecnològics, que intervenen en l'elaboració de begudes destil·lades, des de la matèria primera al producte final. • Aprofundir en l'estudi dels microorganismes implicats en l'elaboració de begudes destil·lades, tant positius com alteradors, i comprenent la influència que tenen sobre les propietats del producte final. • Identificar els diferents tipus de destil·lats existents i tenir coneixements dels processos de producció, des del tractament de la matèria primera fins a l'obtenció del producte final. • Identificar els diferents tipus de begudes destil·lades amb la matèria primera i el mètode d'elaboració, i relacionar-lo amb les característiques sensorials del producte final. • Percebre, apreciar i dominar la diversitat de característiques sensorials de les begudes destil·lades i les tècniques de tast. • Interpretar i extreure informació útil a partir de dades obtingudes en el context de l'elaboració de begudes destil·lades, utilitzant de manera adequada les eines d'anàlisi estadística, quimiomètric i de tractament gràfic de dades. • Administrar i dirigir el conjunt d'activitats relacionades amb el control de qualitat d'una empresa de begudes destil·lades. • Tenir coneixements sobre legislació, qualitat i seguretat alimentària, entendre'ls i aplicar-los en el context d'elaboració de begudes destil·lades. • Aprofundir sobre les tipologies, tendències i dinàmiques dels mercats de begudes destil·lades per al disseny i el desenvolupament de nous productes. • Planificar, dissenyar i elaborar un projecte relacionat amb l'elaboració de begudes destil·lades, ja sigui en un àmbit de desenvolupament de nous productes, com tecnològic que impliqui noves instal·lacions per a la producció de begudes destil·lades o modificacions de les existents, aplicant els coneixements adquirits en un context multidisciplinari.

#### **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'anàlisis 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 l'elaboració de còctels.
- Elaboració i desenvolupament de còctels en empreses de serveis.
- Empreses d'enginyeria (assessorament de nous projectes)

#### **Noícies:**

[Neix Àlquia, una empresa d'R+D enològica per a petits i mitjans productors](#)

#### **Direcció:**

Francisco López Bonillo

**Coordinació acadèmica:**  
Carles Bargalló Guinjoan

**Docents:**

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

**Durada:**  
30 ECTS

**Impartició:**  
semipresencial

**Idiomes en que s'imparteix:**  
Castellà, Català

**Dates:**  
del 15/10/2021 al 30/10/2022

**Especificació durada:**  
12 mesos

**Calendari del curs:**  
20210111-cl-ebede2021.pdf

**Horari:**

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

Els dies són fixos, però el contingut de les sessions es podrien canviar de dia.

**Ubicació:**

Facultat d'Enologia (URV) Tarragona

**Plànol de situació:****Preu:**

2525

**Beques i facilitats de pagament:**

- **Possibilitat de fraccionament:** 10% reserva de plaça en fer la inscripció + 50% abans de l'inici del curs + 40% a mig curs.
- **Bonificació:** Aquest curs compleix els requisits per a ser bonificat mitjançant la Fundació Estatal per a la Formació en l'Ocupació, FUNDAE. Més informació en [Bonificació FUNDAE](#).

**Contacte:**

Marta Barceló - [marta.barcelo@fundacio.urv.cat](mailto:marta.barcelo@fundacio.urv.cat)

**Telèfon de contacte:**

977 779972

**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](mailto: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 de postgrau es pot abordar des de tres vessants.~~ El treball de postgrau es pot abordar des de tres vessants. 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.

1. Desenvolupar un projecte a partir d'una estada a una empresa del sector

2. Desenvolupar un projecte de nou producte al laboratori

3. Desenvolupar un projecte d'anàlisi o revisió d'un tema relacionat amb els continguts del programa.

**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](mailto:formacio@fundacio.urv.cat)

[www.fundacio.urv.cat/formacio](http://www.fundacio.urv.cat/formacio)