



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:

- **Beques FURV:** Aquest postgrau disposa d'una de les 36 beques d'accés als títols propis de postgrau. Tota la informació en [Beques FURV](#).
- **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

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.

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 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

www.fundacio.urv.cat/formacio