

Plan 278 Lic. en Enología

Asignatura 22253 DESTILADOS, LICORES Y OTRAS BEBIDAS  
ALCOHOLICAS

Grupo 1

### Presentación

### Programa Básico

#### PROGRAMA DE TEORÍA:

- Tema 1.-Introducción al estudio de los destilados
- Tema 2.-Metodología de la destilación
- Tema 3.-Aparatos utilizados en destilación
- Tema 4.-Aguardientes simples
- Tema 5.-Aguardientes de vino: brandy
- Tema 6.-Aguardientes de cereales: whisky
- Tema 7.-Otros aguardientes elaborados con cereales
- Tema 8.-Aguardientes de caña y agave
- Tema 9.-Otros aguardientes
- Tema 10.-Licores

#### PROGRAMA DE PRÁCTICAS:

- 1.-Elaboración de aguardientes de orujo de uva
- 2.-Elaboración de aguardientes de vino
- 3.-Cata de brandy
- 4.-Cata de whisky
- 5.-Cata de ron
- 6.-Cata de ginebra
- 7.-Elaboración de licores de frutas

Las prácticas se complementarán con visitas a destilerías

### Objetivos

Conocer el proceso de elaboración y cata de destilados, aguardientes, licores y otras bebidas alcohólicas.

### Programa de Teoría

- Tema 1.-Introducción al estudio de los destilados
- Tema 2.-Metodología de la destilación
- Tema 3.-Aparatos utilizados en destilación
- Tema 4.-Aguardientes simples
- Tema 5.-Aguardientes de vino: brandy
- Tema 6.-Aguardientes de cereales: whisky
- Tema 7.-Otros aguardientes elaborados con cereales
- Tema 8.-Aguardientes de caña y agave
- Tema 9.-Otros aguardientes
- Tema 10.-Licores

## Programa Práctico

---

- 1.-Elaboración de aguardientes de orujo de uva
- 2.-Elaboración de aguardientes de vino
- 3.-Cata de brandy
- 4.-Cata de whisky
- 5.-Cata de ron
- 6.-Cata de ginebra
- 7.-Elaboración de licores de frutas

Las prácticas se complementarán con visitas a destilerías

---

## Evaluación

---

- Se realizará una evaluación continua mediante cuestiones relacionadas con los contenidos de los temas teóricos y un examen final teórico de la asignatura.
  - La asistencia a prácticas será obligatoria y se entregará un informe comentado de las prácticas. Los alumnos que no asistan a las prácticas se examinarán del contenido de las prácticas en el examen final.
- 

## Bibliografía

---

CARBONELL, M. "Aguardientes, licores y aperitivos". \* FERNÁNDEZ DE BOBADILLA, V. (1990). "El brandy de Jerez". Ed. Criseca. \* LLAGUNO, C. y M.C. POLO (Coord.) (1991). "El vinagre de vino". CSIC, Madrid. \* MACLEAU, C. "Malt, la noblesse du whisky". \* MADRID, A. (1991). "Tecnología del vino y bebidas derivadas". Coedición AMV - Mundi- Prensa, Madrid. \* MADRID, A.; CENZANO, J.M. y A.M. CENZANO (1994). "Tecnología y legislación del vino y bebidas derivadas". Coedición AMV - Mundi-Prensa, Madrid. \* REVENTÓS, R. (1986). "Destilación de alcoholes". Ed. Sintés, Les Fonts de Terrasa. \* XANDRI, J.M. "Elaboración de aguardientes simples".

---