

Unidad 1: Fundamentos fisicoquímicos de la destilación

En qué consiste la destilación. Puntos de ebullición. Separación de fracciones durante la destilación. (Cabezas, Corazones y Colas). Determinación de los puntos de corte. Cálculos y medición de graduación alcohólica.

Unidad 2: Técnicas de destilación y tipos de alambiques

Introducción a la seguridad en planta. Materiales típicos en alambiques. Características morfológicas de los alambiques y su aplicación. Técnicas de destilación. Diferencias de cada técnica. Destilación simple y fraccionada. Extracción por arrastre de vapor. Otros tipos de extracciones.

Unidad 3: Bebidas destiladas

Método de elaboración de las diversas bebidas destiladas, diferencias entre cada una. Tipo de equipamiento recomendado en cada caso. Características de cada bebida destilada.

Unidad 4: Requisitos regulatorios

Registro nacional de establecimiento. Registro nacional de productos alimenticios. Organismos competentes y reguladores.

Unidad 5: Mostos y origen de los azúcares

La malta. Tipos de maltas. Maltas base y especiales. Maíz. Arroz. Otros cereales. Cálculos para el diseño de mostos. Maceración y extracción de azúcares.

Unidad 6: Fermentaciones

Tipos de fermentación. Levaduras. Tipos de alcoholes y otros subproductos de la fermentación. Rangos de temperatura en función del resultado a obtener. Cuidados en el manejo de levaduras.

Unidad 7: Botánicos

Rueda de aromas y sabores en destiladas. Especies habituales utilizadas en bebidas destiladas y su aporte dentro de la rueda de aromas y sabores. Propiedades de los botánicos. Diseño de una receta a base de botánicos.

Unidad 8: Añejamiento

Añejamiento en barricas. Tipos de barricas y usos previos. Manejo y cuidado de barricas. Carga y descarga. Reacciones y cambios en las bebidas durante el añejamiento.

Unidad 9: Práctica

Armado de receta y destilación de una bebida en planta piloto.

| | |
|--------------------------------|---------|
| Unidades 1 y 2 | 1 clase |
| Unidades 3 y 4 | 1 clase |
| Unidades 5 y 6 | 1 clase |
| Unidades 7 y 8 | 1 clase |
| Práctica de elaboración | 1 clase |