

# ELABORACIÓN DE BEBIDAS ESPIRITUOSAS



**SKU:** CT1603

**Horas:** 15

## DIRIGIDO A

## COMPETENCIAS

## CONTENIDO

1. Principios de la destilación. Alquitara. alambique y columna de alto grado.
2. Normativa vigente de las bebidas espirituosas en cuanto al proceso de elaboración.
3. Elaboración de bebidas espirituosas procedentes del vino y subproductos y otras frutas.
  - 3.1. Aguardientes de vino. Brandies. Orujos. Aguardiente de sidra o de perada. otros Aguardientes de frutas.
- 4 Elaboración de bebidas procedentes de cereales y de otras materias primas de origen agrícola.
  - 4.1. Los whiskys de malta. blended y otros aguardientes de cereales.
  - 4.2. El ron agrícola. el ron. la ginebra o gin. el tequila. el vodka y otras bebidas espirituosas.
5. Elaboración de bebidas anisadas y pacharanes.
6. Elaboración de licores y cremas.
7. Elaboración de bebidas espirituosas españolas con mención geográfica.