

SEMINARIO



“Introducción al Conocimiento de las Bebidas Espirituosas”

DOCENTE: Profa. Nuria Cid Álvarez

Fechas: 10, 12, 19, 24 de enero de 2024 (el 24 salida a la destilería Aguardientes de Galicia, en San Pedro de Sarandón)

Horario: de 11:00-13:00 h

Lugar: Centro Superior de Hostelería de Galicia: Aula Room Mate y Aula de Cata

Nº plazas: 26

Prezo da matrícula: 30 € (alumnado IV Ciclo)

34,50 € (alumnado externo) +17,50 € (seguro de accidentes)

Prazo de matrícula: dende o 18 de setembro para o alumnado de IV Ciclo e do 25 de setembro para os externos

La matrícula se realizará telefónicamente y pago mediante domiciliación bancaria en el teléfono 881 814 588 o de forma presencial en la Secretaría del IV Ciclo. El mínimo de alumnos/as matriculados/as para poder impartirse este seminario será de 15.

INTRODUCCIÓN:

La producción y el consumo de bebidas espirituosas se encuentran íntimamente ligados a la historia y tradición de España. Nuestro país siempre ha estado vinculado, de un modo u otro a la elaboración de bebidas alcohólicas, constituyendo un signo más de nuestra identidad cultural, siendo difícil encontrar un rincón que no tenga su destilado típico o una empresa dedicada a la elaboración de licores.

La importancia de nuestro país en el mercado global de bebidas espirituosas es fruto del esfuerzo de productores que llevan años promoviendo la calidad de sus bebidas consiguiendo posicionar a España como el tercer país europeo en número de Indicaciones Geográficas. El sector se ha preocupado asimismo de fomentar la responsabilidad del consumo, lo que refuerza el patrón de ingesta moderada que caracteriza a nuestro país, asociada al disfrute social.

La bebida espirituosa por excelencia en Galicia es el aguardiente, destilado a partir del orujo de la uva, una práctica ancestral e íntimamente ligada a la elaboración de vino.

Su utilización como bebida y como remedio está plenamente integrada en la vida de sus habitantes, elaborando a partir de ella otras bebidas derivadas como el aguardiente de hierbas y el licor de hierbas, hechos con hierbas medicinales, y el licor café.

OBJETIVOS:

- Comprender el proceso de destilación y reconocer las diferentes elaboraciones de bebidas espirituosas.
- Establecer las características principales de las bebidas espirituosas españolas con Indicación Geográfica
- Analizar organolépticamente bebidas espirituosas diversas describiendo sus cualidades

CONTENIDOS

- Principio y metodología de la destilación

- Definición, clasificación y categorías de Bebidas Espirituosas
- Bebidas espirituosas españolas con Indicación Geográfica
- Cata de bebidas espirituosas

METODOLOGÍA

Sesiones presenciales participativas con una primera parte de exposición teórica y una parte práctica de cata de diferentes bebidas espirituosas.

Visita a una destilería para conocer in situ el proceso de elaboración de bebidas espirituosas y realizar una cata de destilados procedentes de distintas materias primas.