



## (71) HOT03CM18. EL MUNDO DE LOS AGUARDIENTES, SISTEMAS DE DESTILACIÓN Y CATA (DIURNO)

**DEPARTAMENTO:** Formación Profesional

**MODALIDAD:** Curso

**DESTINATARIOS:** Catedráticos de Enseñanza Secundaria  
Profesores Técnicos de FP  
Profesores de Enseñanza Secundaria

**Nº DE PLAZAS:** 25

**REQUISITOS:** Especialidades según orden de prioridad:  
226.Servicios de Restauración.  
116.Procesos en la industria alimentaria  
214.Operaciones y equipos de elaboración de productos alimentarios

**CERTIFICACIÓN:** 2

**Nº DE HORAS**

**TOTALES:**

**Nº DE HORAS**

**PRESENCIALES:**

**PONENTE/S:** Javier Pulido González.Director y creador de MASTER OF SPIRITS.

**OBJETIVOS:**

1. Conocer los procesos de elaboración de los aguardientes y licores.
2. Identificar los aguardientes según la materia prima de donde se obtienen.
3. Analizar y ejecutar el servicio de los aguardientes y licores argumentando varias opciones.

**CONTENIDOS:**

1. Mnemotecnia aplicada.
2. Origen del alcohol.
3. Sistemas de destilación.
4. Técnicas de cata de destilados.
5. Destilados con base uva.
6. Destilados de cereales.
7. Destilados de plantas azucaradas.

**METODOLOGÍA:** Explicación al grupo de clase sobre los contenidos teóricos mediante exposición y desarrollo de los mismos con ayuda de medios audiovisuales. La parte procedimental se llevará a cabo mediante prácticas de destilación en alambique y con la realización de catas de destilados para apreciar sus cualidades organolépticas.

**LUGAR:** Escuela Superior de Hostelería y Turismo, Paseo Puerta del Ángel, 5, 28011 Madrid

**INICIO DE ACTIVIDAD:** Lunes, 01 Octubre 2018

**FIN DE ACTIVIDAD:** Lunes, 29 Octubre 2018

**FECHAS/HORARIO:** 1,8,15,22,29 de Octubre de 2018.  
de 10:00h a 14:00 h.

**PLAZO DE INSCRIPCIÓN:** Desde el Lunes, 03 Septiembre 2018 hasta el Jueves, 27 Septiembre 2018

**CRITERIOS DE SELECCIÓN:** Según queda determinado por la normativa vigente por la que se regula la Formación Permanente del Profesorado de la Comunidad de Madrid. Tendrán prioridad los profesores de la especialidad: 226

**RESPONSABLE:** M. Isabel Fernández Velasco  
(mfernandezvelasco@educa.madrid.org)

**EVALUACIÓN:** Para la certificación es necesaria la superación del total de actividades propuestas en el curso (entrega de trabajos y cuestionario de evaluación).

**OBTENCIÓN DEL CERTIFICADO:** La acreditación de las actividades de formación se ajustará a lo establecido en la normativa vigente por la que se regula la Formación Permanente del Profesorado de la Comunidad de Madrid.

**OBSERVACIONES:**

- Actividad dirigida a profesores del ámbito de la Comunidad de Madrid en activo.
- Es necesario disponer de cuenta de correo electrónico en EducaMadrid a efectos de inscripción y seguimiento.
- Con el fin de compartir y difundir las aplicaciones didácticas elaboradas por los asistentes a las actividades de formación, éstas deberán incluir los datos del autor y la licencia "Creative Commons by-sa" (Ver condiciones en la pestaña de "Recursos").

**IMPORTANTE:** Cualquier docente admitido en un curso de formación que, sin causa plenamente justificada, no lo inicie o lo abandone, no podrá participar en ningún otro curso durante los 12 meses siguientes.