



FICHA TÉCNICA DE LA ASIGNATURA

| Datos de la asignatura | |
|-------------------------------|--|
| Nombre completo | Fundamentos de Coctelería |
| Código | E000013417 |
| Título | Graduado o Graduada en Gastronomía e Innovación Culinaria por la Universidad Pontificia Comillas |
| Impartido en | Grado en Gastronomía e Innovación Culinaria [Segundo Curso] |
| Nivel | Reglada Grado Europeo |
| Cuatrimestre | Anual |
| Créditos | 3,0 ECTS |
| Carácter | Obligatoria (Grado) |
| Departamento / Área | Madrid Culinary Campus (MACC) |

| Datos del profesorado | |
|------------------------------|-------------------------------------|
| Profesor | |
| Nombre | Javier Calzada Funes |
| Departamento / Área | Departamento de Ingeniería Mecánica |
| Correo electrónico | jcalzada@icai.comillas.edu |

DATOS ESPECÍFICOS DE LA ASIGNATURA

| Contextualización de la asignatura | |
|--|--|
| Aportación al perfil profesional de la titulación | |
| Esta asignatura proporciona al estudiante de Gastronomía un conocimiento profundo y cualitativo de las materias primas que componen las distintas familias de bebidas alcohólicas y analcohólicas a nivel global. Permite al futuro profesional comprender el proceso de laboración, las características organolépticas, las tendencias mundiales y el papel del barman y el bar de coctelería en el contexto gastronómico. Aunque no es un curso de coctelería en sí, desarrolla la capacidad de valorar cualitativamente destilados y asociar cada bebida con sus cócteles más famosos, una habilidad esencial en la gestión y oferta de restauración de alto nivel. | |
| Prerrequisitos | |
| Ninguno | |

| Competencias - Objetivos | | |
|---------------------------------|--|---|
| Competencias | | |
| GENERALES | | |
| CG02 | Capacidad de aplicar los conocimientos a la gestión gastronómica | |
| | RA1 | Determina el alcance y la utilidad práctica de las nociones teóricas. |



| | | |
|--------------------|---|--|
| | RA2 | Identifica correctamente los conocimientos aplicables a cada situación. |
| | RA3 | Relaciona los conocimientos con las distintas aplicaciones profesionales o prácticas. |
| | RA4 | Resuelve casos prácticos que presentan una situación profesional real. |
| CG03 | Habilidad para trabajar en un contexto gastronómico internacional | |
| | RA1 | Detecta los problemas derivados de las diferencias culturales |
| | RA2 | Conoce las necesidades específicas del trabajo en un contexto. |
| CG04 | Valoración de la diversidad y de la multiculturalidad en el contexto gastronómico. | |
| | RA1 | Comprende la diversidad cultural y social como un fenómeno humano y como una fuente de riqueza. |
| | RA2 | Muestra interés por el conocimiento de otras culturas. |
| | RA3 | Respeta la diversidad cultural |
| CG06 | Capacidad de aprendizaje y actualización permanente en gastronomía | |
| | RA1 | Determina el alcance y la utilidad práctica de las nociones teóricas. |
| | RA2 | Relaciona los conocimientos con las distintas aplicaciones profesionales o prácticas |
| CG07 | Capacidad crítica y autocritica en el ámbito de la gastronomía | |
| | RA1 | Analiza su propio comportamiento buscando la mejora de sus actuaciones |
| | RA2 | Se muestra abierto a la crítica externa sobre sus actuaciones |
| CG10 | Capacidad de trabajo en equipo en el ámbito gastronómico. | |
| | RA1 | Participa de forma activa en el trabajo de grupo compartiendo información, conocimientos y experiencias. |
| | RA2 | Se orienta a la consecución de acuerdos y objetivos comunes |
| CG12 | Habilidad para planificar y gestionar el tiempo en la actividad gastronómica. | |
| | RA1 | Planifica su trabajo personal de una manera viable y sistemática. |
| | RA2 | Se integra y participa en el desarrollo organizado de un trabajo en grupo. |
| ESPECÍFICAS | | |
| CE15 | Conocer y definir las características de las bebidas, las diversas calidades y composición en relación al producto, al origen y al proceso de producción. | |



| | | |
|-------------|--|---|
| | RA1 | Identificar los diversos tipos de bebidas, método de elaboración y de producción, así como formas de clasificarlas y taxonomías. |
| | RA2 | Contextualización vitícola, la vid, variedades y zonas. Características del suelo, topografía, clima, biodiversidad, altitud y técnicas de vinificación que hacen distinto a un vino. |
| | RA3 | Conocer los productos utilizados en la coctelería. |
| | RA4 | Conocer cómo se clasifican los cócteles. Origen y evolución. |
| CE16 | Conocer los principales procedimientos y técnicas de servicio, gestión y uso de las bebidas. | |
| | RA1 | Características, herramientas y técnicas de elaboración, traslado, servicio y degustación relacionadas con las bebidas así como los maridajes en el restaurante |
| | RA2 | Conocer los distintos actores que intervienen en el mundo de las bebidas y de la actividad profesional, tipologías. Conocimiento y comprensión de los conceptos, funciones, cultura profesional y principios específicos de cada actor. |
| | RA3 | Saber la relación del vino con el ámbito de la gastronomía: el mercado del vino, el precio, el valor, la compra, la calidad y la conservación. |
| | RA4 | Elaborar y diseñar una oferta de bebidas. Gestión y procesos de stocks y de bodega. |
| | RA5 | Conocer las herramientas, técnicas y funciones que realiza el bartender. |

BLOQUES TEMÁTICOS Y CONTENIDOS

Contenidos – Bloques Temáticos

BLOQUE I: Introducción a la destilación

- Presentación del curso y entrega de material.
- El alcohol: historia, materias primas y transformación.

BLOQUE II: Técnica y análisis

- Práctica de destilación
- Análisis sensorial

BLOQUE III: Destilados de uva y derivados

- Destilados de uva: Brandy, Cognac y Pisco
- Destilados de residuos de uva: Orujo y Grappa
- Bebidas derivadas del vino: Vermut y Gin&Juice



BLOQUE IV: Aguardientes de frutas

- Bebidas obtenidas de frutas: Pacharán, Calvados, Kirsch y Poire Williams

BLOQUE V: Destilados de cereales

- Bebidas elaboradas a partir de cereales : Vodka, Gin y whisky.

BLOQUE VI: Destilados de plantas

- Bebidas elaboradas a partir de plantas azucaradas: Ron, Cachaça
- Bebidas elaboradas a partir de agave: Tequila, Mezcal, Raicilla.

BLOQUE VII: Bebidas de Asia

- Baijiu, Shochu, Soju, Umeshu y "Sake"

BLOQUE VIII: La disciplina de la coctelería

- El barman I: Historia, tipos de cócteles, herramientas y equipo básico
- Técnicas de coctelería básica
- Licores, *bitters*, refrescos y complementos

BLOQUE IX: bebidas sin alcohol

- Refrescos
- Bebidas energéticas
- Bebidas fermentadas
- Bebidas para el bienestar
- Bebidas nootropicas
- Aguas enriquecidas

METODOLOGÍA DOCENTE

Aspectos metodológicos generales de la asignatura

La metodología se centra en un enfoque práctico y experiencial. Se combina la exposición teórica del proceso de elaboración (materia prima a producto final) con sesiones obligatorias de cata y valoración cualitativa de los destilados y bebidas. Se fomentará el aprendizaje mediante el análisis de los cócteles más representativos de cada bebida. Las visitas a coctelerías y destilerías o las sesiones con profesionales invitados servirán para contextualizar las tendencias y el oficio del barman.

RESUMEN HORAS DE TRABAJO DEL ALUMNO

| HORAS PRESENCIALES | | | |
|-------------------------------------|----------------------------------|-----------------------------------|--------------|
| Clases participativas y expositivas | Trabajos individuales / grupales | Prácticas de taller o laboratorio | Tutorización |
| 14.00 | 4.00 | 10.00 | 2.00 |
| HORAS NO PRESENCIALES | | | |
| Estudio personal y documentación | | Trabajos individuales / grupales | |



28.00

17.00

CRÉDITOS ECTS: 3,0 (75,00 horas)

EVALUACIÓN Y CRITERIOS DE CALIFICACIÓN

El uso de IA para crear trabajos completos o partes relevantes, sin citar la fuente o la herramienta o sin estar permitido expresamente en la descripción del trabajo, será considerado plagio y regulado conforme al Reglamento General de la Universidad.

| Actividades de evaluación | Criterios de evaluación | Peso |
|-------------------------------------|--|------|
| Examen final teórico | Incluye preguntas sobre materia prima y procesos. | 40 % |
| Examen final práctico | Incluye una sección de cata a ciegas. | 20 % |
| Trabajos y casos prácticos | Fichas de cata completadas, análisis de coctelería y trabajos de investigación sobre tendencias/destilerías. | 20 % |
| Visitas | Valoración de las visitas | 10 % |
| Participación y Actividades de Aula | Valoración de la asistencia y participación activa en las sesiones de cata. | 10 % |

Calificaciones

- Examen final teórico-práctico:** Incluye preguntas sobre materia prima, procesos y una sección de cata a ciegas. (60%).
- Trabajos y casos prácticos:** Fichas de cata completadas, análisis de coctelería y trabajos de investigación sobre tendencias/destilerías. (20%).
- Participación y Actividades de Aula/Visitas:** Valoración de la asistencia y participación activa en las sesiones de cata y las visitas (20%).

BIBLIOGRAFÍA Y RECURSOS

Bibliografía Básica

The Oxford Companion to Spirits and Cocktails, de David Wondrich y Noa Rothbaum.

Liquid Intelligence: The Art Science of the Perfect Cocktail, de Dave Arnold.

Atlas Mundial del Whisky, de Dave Broom

Agave Spirits: The Past, Present, Future, de Gary Paul Nabhan y David Suro.



Cocktail Codex: Fundamentals, Formula, Evolution, de Alex Day, Nick Fauchald y David Kaplan (Death & Co.)

Baijiu: The Essential Guide to the World's Most Consumed Spirit, de Derek Sandhaus.

The Sochu Handbook: An Introduction to Japan's National Spirits, por Stephen Lyman.

Sake: Glimpses of a Nation's Soul, por Philip Harper.

Bibliografía Complementaria

Difford's Guide (www.diffordsguide.com)

Master of Spirits on Facebook, Instagram, Tick-tock y Youtube