



COMILLAS

UNIVERSIDAD PONTIFICIA

ICAI

ICADE

CIHS

GUÍA DOCENTE

2025 - 2026

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.



COMILLAS

UNIVERSIDAD PONTIFICIA

ICAI

ICADE

CIHS

GUÍA DOCENTE

2025 - 2026

	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	Respeto 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 autocrítica 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

BOQUE 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 nootrópicas
- 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.



COMILLAS

UNIVERSIDAD PONTIFICIA

ICAI

ICADE

CIHS

GUÍA DOCENTE

2025 - 2026

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