



GUÍA DIDÁCTICA

MICROFORMACIÓN 3

LA DESTILACIÓN



**DE LA MATERIA
PRIMA A LA
ESENCIA**

MICROFORMACIÓN 3

DATOS GENERALES DE LA ACCIÓN FORMATIVA

DESCRIPCIÓN

En este módulo se realiza un recorrido por la historia de la destilación, desde sus inicios en Asia hasta su desarrollo en Europa. Se profundiza en las técnicas de destilación aplicadas a la elaboración de vino y Brandy, explorando diversos sistemas como alambiques y columnas. Además, se estudian los productos resultantes de la destilación y se destaca la importancia del maestro destilador en la obtención de aguardientes de alta calidad.

DURACIÓN

6 horas

OBJETIVO GENERAL

■ Comprender y aplicar los principios de la destilación, incluyendo sus diferentes sistemas y su historia, para elaborar productos como el Brandy de Jerez, demostrando habilidades prácticas en la selección de materia prima y la identificación de sustancias volátiles.

Índice de contenidos

03

La destilación

3.1 ¿Qué es la destilación?

3.1.1 Destilación del vino

3.1.2 La destilación para elaborar Brandy de Jerez

3.1.3 Siglo VIII (d.C)

3.2 Origen e historia

3.3 Materia prima

3.4 Sistemas de destilación

3.4.1 Sistemas

3.5 Productos de la destilación

