

PERSONAS DE CONTACTO

Coordinadores académicos:

Raquel Factor y Juan Carlos Manzano

raquel.factor@camaramadrid.es

juancarlos.manzano@camaramadrid.es

+34 618 25 36 83 / +34 609 13 89 32

Asesora de formación:

Sara Contreras

sara.contreras@camaramadrid.es

+34 915383667 | +34 682187965

CAMPUS CÁMARA

C/ Pedro Salinas 11, (Zona Arturo Soria)

28043 Madrid

escueladehosteleria@camaramadrid.es

+34 682 187 965

CURSO SUPERIOR EXPERTO EN DESTILADOS



¿POR QUÉ ELEGIR EL CURSO SUPERIOR EXPERTO EN DESTILADOS?

Este curso está diseñado para proporcionar una formación integral y especializada en todo lo referente a las bebidas espirituosas, historia, métodos de producción, aplicaciones y comercialización.

A lo largo del curso, los estudiantes adquirirán una comprensión profunda de los fundamentos que hay detrás de la producción de destilados, así como las normativas legales.

El programa también se centra en desarrollar habilidades prácticas en la elaboración de diferentes destilados, como whisky y ginebra, mediante prácticas de fermentación y destilación artesanal.

Además, el curso incluye módulos de análisis sensorial, aprendiendo a identificar y apreciar las características distintivas y de calidad de cada tipo de bebida.

Otro aspecto clave del curso es la formación en técnicas de marketing y gestión financiera específicas para la industria de los destilados. Los participantes aprenderán a aplicar estrategias de promoción y publicidad para bebidas espirituosas, así como a gestionar los aspectos financieros de una empresa de bebidas espirituosas.

El curso ofrece una formación especializada para aquellos interesados en convertirse en Brand Ambassadors. Este perfil profesional se centra en la representación y promoción de los productos de una marca de destilados. Los alumnos aprenderán a construir marca y a comunicar de manera efectiva su historia, sus atributos y sus valores, a realizar presentaciones y eventos promocionales, y a construir relaciones sólidas con clientes y consumidores.

DIRIGIDO A

- Profesionales y entusiastas del mundo de las bebidas espirituosas
- Bartenders y mixólogos, sumilleres y personal de sala
- Profesionales del sector Horeca (restauración, hoteles, bares)
- Brand ambassadors, distribuidores y comerciales de bebidas
- Técnicos y productores
- Emprendedores y apasionados del sector
- Profesionales que deseen obtener una titulación avalada por una de las mejores y con mayor prestigio Escuelas de Hostelería y Turismo con mayor prestigio

COMPETENCIAS ADQUIRIDAS AL FINAL DE CURSO

- Aplicar conocimientos técnicos y sensoriales para evaluar y seleccionar destilados con criterio profesional.
- Argumentar con criterio la singularidad de las diferentes categorías de bebidas espirituosas.
- Diseñar y liderar experiencias de cata y maridaje de destilados en contextos gastronómicos y formativos.
- Interpretar normativas y denominaciones de origen relacionadas con bebidas espirituosas a nivel internacional.
- Estudiar tendencias del sector y proponer estrategias de posicionamiento, comunicación o comercialización de destilados.

PROGRAMA

- Las bebidas espirituosas
- Prácticas de elaboración de producto
- Análisis sensorial
- Destilados de uva y otros aguardientes de frutas
- Destilados de materias primas amiláceas
- Destilados de la caña de azúcar
- Destilados de agave
- Vodka
- Gin
- Licores y cremas
- Bebidas aperitivas y bitters
- Bebidas asiáticas
- Otras bebidas espirituosas
- Armonías con destilados
- Gestión aplicada a las bebidas espirituosas
- Brand Ambassador
- Branding de producto
- Marketing y estrategia de marca
- Creación de eventos y master class
- Inglés aplicado
- Master class, visitas profesionales

CURSOS RELACIONADOS

- Curso Superior BarMaster
- Curso Superior Beer Sommelier
- Curso Superior Sumiller
- Curso Superior de Gestión de Empresas y Emprendimiento
- Máster en Gestión
- Curso Superior de Marketing y Comercialización del Vino

PERFIL DE SALIDA

- Experto en destilados
- Brand Ambassador | Formador de marca
- Asesor de bebidas espirituosas
- Formador o divulgador especializado en destilados
- Consultor
- Emprendedor en el sector de bebidas espirituosas



Coordinador del curso: Juan Carlos Manzano Peña
Experto en destilados
Duración: 250 horas
Fecha: Del 17 de noviembre de 2025 al 9 de junio de 2026
Modalidad: Presencial.
Lunes a jueves de 9:30 a 12:30 h.

Precio: 3.150 €
Financiación facilitada por Banco Sabadell
Matriculación: El alumno formalizará su matrícula una vez confirmada su admisión tras finalizar el proceso de selección
Lugar: Escuela de Hostelería y Turismo
Campus Cámara
C/ Pedro Salinas, 11 – 28043 - Madrid