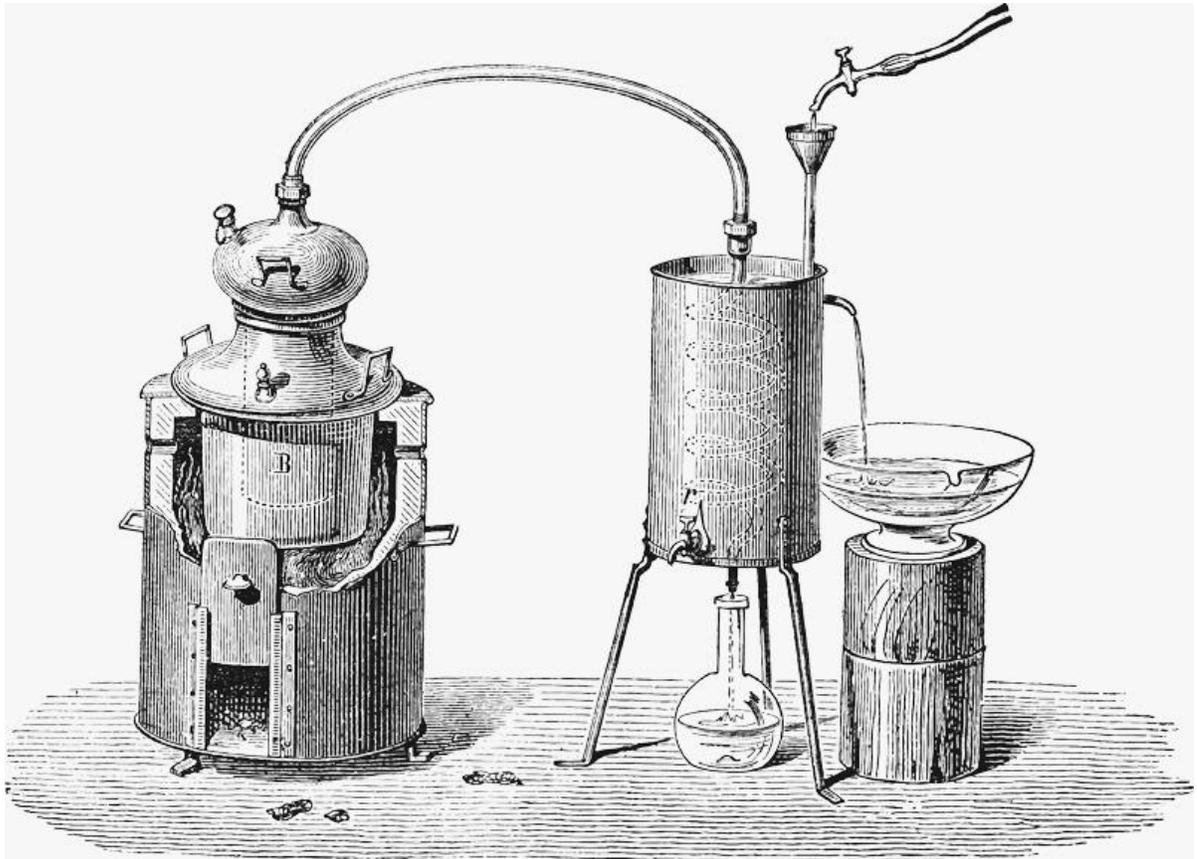


Curso de DESTILACION DE GIN y VODKA.



OBJETIVOS:

El Curso ON LINE en Destilación de GIN y VODKA tiene como propósito que el participante desarrolle las competencias básicas necesarias para la destilación de bebidas artesanales.

Asimismo, el participante será introducido en los principios físicos químicos que rigen la destilación, pasando por la historia y los antecedentes de la disciplina; experimentará técnicas básicas de apreciación sensorial de estas bebidas y su aplicación en el desarrollo de recetas.

Se propone un enfoque metodológico virtual, en el cual los aspectos teóricos serán abordados desde una perspectiva vivencial. Cada estudiante tendrá la posibilidad de experimentar a través de la utilización de instrumental y equipos específicos.

Al terminar el curso el alumno estará en condiciones de:

- Diseñar un proyecto sustentable relacionado con la destilería artesanal.
- Seleccionar el equipamiento de destilación acorde al proyecto establecido.
- Diseñar las propias recetas, identificando los botánicos y demás materias primas que actúan en el proceso.
- Dominar el proceso de elaboración de las principales bebidas destiladas.
- Comprender el marco legal en el cual se desarrolla la actividad.

DIRIGIDO A:

- Toda aquella persona que se encuentre interesada en producir destilados de manera artesanal, ya sea por hobby o como proyecto comercial.
- Aquellos que en la actualidad estén realizando y quieran mejorar el proceso.
- Quienes deseen emprender un nuevo proyecto comercial relacionado con las bebidas destiladas.

CARGA HORARIA

14 Horas modalidad on line VIA ZOOM

INICIO

Las clases serán on line en la plataforma e-learning. Las mismas serán de 3,5 hs de duración.

Fechas: VER AGENDA.

RESUMEN DEL CURSO:

1. INTRODUCCION:

Historia de los destilados. Principales destilados. Esquema general del proceso. Mercado de los destilados. Principales actores mundiales. Tendencias actuales de consumo. Mercado nacional e internacional.

2. DISEÑO DE LA DESTILERIA

Como elegir el predio. Descripción de las instalaciones. Lay out. Normas de seguridad.

3. ASPECTOS LEGALES:

Esquema de habilitaciones: habilitación municipal, INV, RNE y RNPA. Requisitos de infraestructura y seguridad.

4. FUNDAMENTOS FISICOS Y QUIMICOS DE LA DESTILACION.

El alcohol. Tipos de alcohol. Características químicas y físicas del alcohol. Destilación. Concepto de Destilación. Tipos de destilación. Azeotropia. Alcoholimetría.

5. PROCESO DE DESTILACION Y BOTANICOS:

El alambique. Historia del alambique. Partes del alambique. Tipos de alambique. Productos que se obtienen según el tipo de alambique. Sistemas de Calefacción. Montaje y alistamiento de un alambique de arrastre de vapor. Operación del alambique. Utilización de los instrumentos y accesorios de soporte. Materias primas y procesos de producción de GIN y VODKA. Recetas según estilos. El alcohol. Maceración. Proceso de destilación por arrastre de vapor. Rectificación. Embotellado.

6. ANALISIS SENSORIAL:

Descriptores aromáticos de destilados. Detrimentos. Ruedas de aroma y fichas de cata. Procedimientos de catas técnicas.

DOCENTE



Posee más de 20 años de trayectoria en la industria, fue Gerente de Producción en The Mula Cervezas Especiales, con una producción mensual de 800hl, y consultor asociado en Buriell Food Consulting desde el 2009.

Trabaja brindando asesoramiento técnico y de ingeniería a microcervecerías en Argentina y países limítrofes. Dentro de sus clientes se encuentran Cervecería Kraken, Cervecería Belsh, Cervecería La Zorra, Cervecería Nuevo Rumbo, Cervecería Aequo, Cervecería Mesta Nostra, Cervecería Suburbier, Cervecería Hauser, Cervecería Galpón de Tacuara, Cervecería Hopson, Cervecería Gaucho, Cervecería Subumbra, Cervecería UK 25, Cervecería Beardier entre otras.

Es Licenciado en Tecnología de Alimentos, Especialista en Calidad Industrial de Alimentos, tiene un posgrado en Marketing de Alimentos y Bebidas. Posee una doble titulación de la Sociedad Alemana para la Calidad: Quality Manager Deutsche Gesellschaft für Qualität.

Es Maestro Destilador de la Escola Superior de Cerveja e Malte (Brasil). Tiene un posgrado en Marketing de Alimentos y Bebidas.

Es socio fundador de IN EXTREMIS CRAFT EXPERIENCE, empresa que elabora bebidas artesanales: GIN, VODKA, AQUAVIT, LICORES, VERMUTS y FERNET.

Además, fue investigador en el Instituto Nacional de Tecnología Industrial (INTI) de Argentina, en el campo de cereales y oleaginosas. También se desarrolló como investigador en la Comisión de Investigaciones Científicas (CIC) de la Provincia de Buenos Aires (Argentina).

En el ámbito de la industria de alimentos, fue Jefe de Calidad en Molinos Rio de la Plata en las líneas de arroz Gallo, yerba mate Cruz de Malta y caldos&sopas Luchetti. También ha trabajado en la industria de la limpieza, como Gte de Sanidad Alimenticia en Pertener SRL, gerenciando limpiezas de diferentes plantas alimenticias en Argentina, tales como Arcor, Cargill, Quickfood, laboratorio Sanofi, etc.

INVERSION

Valor: CONSULTAR

Abono por transferencia o Mercado Pago, Western Union o Paypal

DESCUENTOS:

- Descuentos especiales para grupos.
- Vacantes limitadas.