

# CURSO DE LICORES, VERMUTS Y FERNETS



Tenemos el agrado de presentarte nuestra nueva edición del exitoso Curso de Licores, esta vez profundizando también en vermouths y fernet.

Esta vez sin moverte de tu casa, asegurándote un aprendizaje vivencial con un enfoque técnico

### **OBJETIVOS:**

El Curso está orientado para que el productor o aquel que por hobby quiera arrancar con un proyecto de bebidas artesanales a escala comercial si así lo deseara,

La capacitación introduce a los alumnos en los fundamentos físicos, químicos, biológicos para elaborar un alimento seguro, como así también en las técnicas y métodos de proceso, pasando por materias primas, ingredientes, aspectos legales y comerciales.

## **RESUMEN DEL PROGRAMA:**

- **DEFINICIONES Y ASPECTOS LEGALES:**

Código Alimentario Argentino (CAA), clasificación de los licores, vermouths y fernet.

- **INGREDIENTES Y MATERIAS PRIMAS.**

Identificación de los principales botánicos implicados en la elaboración. Alcohol, tipos. Agua.

- **PROCESO DE ELABORACION.**

Conceptos generales de destilación simple. Procesos de infusión, percolación, maceración. Rectificación e hidratación. Cálculos. Métodos de conservación. Revisión de más de 20 tipos de recetas de licores, vermouths y fernet

- **BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA.**

Qué son. Necesidad legal y sanitaria de cumplimiento. Requisitos de higiene en la elaboración. Requisitos del diseño de la planta. Procedimientos operativos estandarizados de saneamiento.

- **REQUISITOS PARA LA COMERCIALIZACIÓN:**

Habilitación municipal, Registro Nacional de

Establecimiento (RNE), Registro Nacional de Producto Alimenticio (RNPA)

**CUERPO DOCENTE:**

El curso está a cargo del **Lic. Luis Ignacio Burnes.**

Luis, con más de 20 años de trayectoria en la industria de alimentos y bebidas, es consultor asociado y Responsable Técnico en Buriell Food Consulting, consultora que trabaja brindando asesoramiento técnico y de ingeniería a microcervecerías, microdestilerías e industria de alimentos en Argentina y países limítrofes.

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 Mestre Destilador por la Escola Superior de Cerveja y Malte. (Brasil).

Dentro de los clientes se encuentran Cervecería Kraken, Cervecería Belsh, Cervecería La Zorra, Cervecería Nuevo Rumbo, Cervecería Aequo, Cervecería Mesta Nostra, Cervecería Suburbier, Cervecería Tacuara, entre otros.

Fue investigador en el Instituto Nacional de Tecnología Industrial (INTI) de Argentina, en el campo de cereales y oleaginosas, y de la Comisión de Investigaciones Científicas de la Pcia de Bs. As (CIC)

En el ámbito privado se desempeñó a cargo de las áreas de calidad y producción en yerba mate Cruz de Malta, Arroz Gallo. En supermercados COTO se desarrolló como jefe de calidad de la planta panificadora

Fue Gerente de Producción en The Mula Cervezas Especiales.

**FECHA DE INICIO:**

Ver agenda.

**MODALIDAD DE CURSADO:**

Las clases se dictan EN VIVO a través de la plataforma Zoom. Se garantiza la interacción en todo momento con el docente para evacuar todo tipo de dudas.

Asimismo se mantiene un espacio tutorial para consultas fuera de los días y horarios de cursada.

**SE ENTREGAN CERTIFICADOS DE PARTICIPACION Y APROBACION.**