



Buriell
FOOD
CONSULTING



**AGUA TÓNICA
Y BEBIDAS SIN ALCOHOL**

APOYAN



INEXTREMIS
CRAFT EXPERIENCE

EST. 2021
La
UNION
DESTILERIA

OBJETIVOS:

El curso de elaboración de bebidas analcohólicas tiene como propósito que el participante desarrolle las competencias básicas necesarias para elaboración de bebidas sin alcohol.

Asimismo, el participante será introducido en los principios físico-químicos y microbiológicos que rigen en las bebidas analcohólicas, como también los aspectos legales y de procesos.

Se propone un enfoque metodológico virtual, en el cual los aspectos teóricos serán abordados desde una perspectiva vivencial.

Al terminar el curso el alumno estará en condiciones de:

- Diseñar un proyecto sustentable relacionado con bebidas analcohólicas.
- Poder definir una estrategia comercial adecuada.
- Seleccionar el equipamiento necesario para el proceso.
- Diseñar las propias recetas, identificando las materias primas que actúan en el proceso.
- Dominar el proceso de elaboración de las principales bebidas analcohólicas.
- Llevar adelante las prácticas adecuadas
- Comprender el marco legal en el cual se desarrolla la actividad.

DIRIGIDO A:

- Toda aquella persona que se encuentre interesada en producir bebidas analcohólicas 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 bebidas analcohólicas.

CARGA HORARIA

14 Horas, distribuidas en 4 encuentros de 3,5hs

RESUMEN DEL CURSO:

1. INTRODUCCION y ASPECTOS LEGALES:

Bebidas analcohólicas, tipos, definiciones. Legislación argentina. Consideraciones.

2. TIPOS DE BEBIDAS ANALCOHOLICAS:

Bebidas gasificadas y sin gasificar. Agua tónica, aguas saborizadas, bebidas gasificadas y sin gasificar, ginger ale, guaraná, jugos detox, bebidas deportivas, bebidas energéticas, bebidas nutraceuticas, etc

3. FORMULACIÓN.

Principales componentes. Extractos. Esencias. Edulcorantes. Criterios para el armado de la receta

4. INGREDIENTES Y PROCESO DE ELABORACIÓN:

Agua: fuente, tratamiento. Métodos de extracción. Preparación del jarabe. Carbonatación. Envasado

5. MICROBIOLOGÍA Y CONSERVACION.

Contaminantes asociados. Microorganismos responsables de las alteraciones. Métodos de conservación.

DOCENTE



Luis Burnes, 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 Beerdier, Destilería Tucumán (Gin Shelby), Cervecería y destilería Dos Mujeres, 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).

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

Es socio de La Unión Destilería, desempeñando el rol de Master Distiller.

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 y FECHAS:

[Ver agenda](#)

APOYAN



INEXTREMIS
CRAFT EXPERIENCE

