



# DISEÑO DE RECETAS DE GIN

**Buriell**  
**FOOD**  
CONSULTING

## **OBJETIVOS:**

El Curso ONLINE de DISEÑO DE RECETAS de GIN tiene como propósito que el participante desarrolle las competencias básicas necesarias para llevar adelante el diseño de una receta de gin considerando los aspectos que intervienen.

Al terminar el curso el alumno estará en condiciones de:

- **Identificar los botánicos que intervienen en la elaboración.**
- **Seleccionar el tipo de alcohol. Características de los alcoholes.**
- **Definir perfiles aromáticos de los gines.**
- **Combinar botánicos. Relaciones de uso.**
- **Desarrollar recetas originales.**
- **Establecer los métodos de elaboración para lograr la mejor receta.**
- **Poder armar una biblioteca sensorial.**

## **DIRIGIDO A:**

- Toda aquella persona que se encuentre interesada en producir GIN de manera artesanal como hobby.
- 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

3,5 Horas online través de la plataforma ZOOM.

## DICTADO

[Ver agenda](#)

## DOCENTE



Luis Burnes, posee más de 20 años de trayectoria en la industria, es ex 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

Gaicho, 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).

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

Socio y Master Distiller en La Unión Destileria, produciendo diferentes tipos de productos para marcas reconocidas.

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.