



# CURSO

## TALLER DE DESTILACIÓN Y ANÁLISIS SENSORIAL DE GIN



**BUENOS AIRES**

PRESENCIAL

  
**Buriell**  
**FOOD**  
CONSULTING

  
**BURIELL**  
DISTILLERIES

Tenemos el agrado de presentarte nuestra nueva edición del exitoso Taller de Destilación y Análisis sensorial de gin y botánicos.

### **OBJETIVOS:**

- Conocer los principios y métodos de destilación.
- Desarrollar las competencias necesarias para la destilación de bebidas artesanales.
- Dominar las técnicas de control de proceso y control de calidad.
- Identificar sensorialmente diferentes tipos de alcohol.
- Reconocer los diferentes botánicos, sus sabores y aromas.
- Identificar que te aporta cada uno en las recetas.
- Examinar fracciones del proceso de destilación.
- Diseñar las diferentes recetas de acuerdo al perfil buscado.
- Evaluar diferentes tipos de perfiles de gin.
- Llevar a cabo una práctica con instrumental y equipos de destilación.
- Se trabajará en grupos con alambiques de destilación por arrastre de vapor con sus accesorios.
- Se realizará una degustación de gines y botánicos.

## **CUERPO DOCENTE:**

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



**Luis Burnes**, Licenciado en Tecnología de Alimentos (ISETA), Especialista en Calidad Industrial de Alimentos (UNSAM), con doble titulación de la Sociedad Alemana para la Calidad: Quality Manager Deutsche Gesellschaft für Qualität. Posgrado en Marketing de Alimentos y Bebidas (UB). Es Maestro Destilador de la Escola Superior de Cerveja e Malte (Brasil). Sommelier de Cervezas (Doemens) Sommelier de yerba mate y sommelier de

te (UAI).

Posee más de 20 años de trayectoria en la industria y como investigador. 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.

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.

Trabaja brindando asesoramiento técnico y de ingeniería a empresas de alimentos y bebidas 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, Destilería Tucumán (Gin Shelby), Cervecería y destilería Dos Mujeres, entre otras.

Es socio fundador de In Extremis Craft Experience, empresa que elabora bebidas artesanales: gin, vodka, aquavit, licores, vermouths y fernet.

Actualmente se desempeña como Resp. Técnico de Buriell Food Consulting y como Head Distiller de Buriell Distilleries. Ex socio fundador y Master Distiller de La Unión Destilería.

**DURACIÓN:**

Total: 16hs.

**FECHA DE INICIO:**

29 y 30 de Marzo de 9 a 18 hs

LA JORNADA SE DESARROLLARÁ EN URUGUAY 266 2do H,  
CABA.

INCLUYE REFRIGERIOS Y ALMUERZO. CUPOS LIMITADOS.

**VALOR \$149.000**

ABONO DEL 50% Y EL RESTO EL DÍA DEL EVENTO.

**FORMAS DE PAGO:**

Efectivo, transferencia bancaria, Mercado Pago

**DESCUENTOS:**

- Descuentos especiales para grupos.
- Descuentos no acumulables.