

NUEVO CURSO

MANEJO Y USO DE BARRICAS EN BEBIDAS



Tenemos el agrado de presentarte este nuevo curso, el cual está diseñado para explorar el fascinante mundo de las barricas en la producción de bebidas, proporcionando a los participantes conocimientos sobre su impacto en la maduración y características finales, con enfoque en bebidas destiladas.

Cada vez más los consumidores aprenden, entienden y exigen al mercado productos de mayor calidad, a lo que se suma la tendencia a nivel mundial del impacto, tanto en la calidad como en la percepción de valor, de las bebidas maduradas en barricas.

OBJETIVOS:

El programa está orientado para todas aquellas personas que intervienen en la industria de las bebidas, sommeliers, destiladores, cerveceros, y a cualquier persona interesada en conocer el arte y la ciencia detrás del envejecimiento en barrica.

Objetivos específicos:

- Orientar al alumno sobre las ventajas y desventajas de un programa de barricas.
- Brindar los criterios para seleccionar la madera adecuada según el aporte de cada tipo.
- Identificar el tipo de reacciones para entender los cambios moleculares
- Establecer los criterios para el armado del programa de acuerdo a la búsqueda particular de cada proyecto.
- Brindar los criterios para la compra y tratamiento.

- Identificar las condiciones para el almacenamiento de los barriles a partir de la construcción del warehouse

RESUMEN DEL PROGRAMA:

- **Estructura y morfología del barril, tipos de madera:** conformación del barril, tamaño. Selección de la madera acuerdo al perfil buscado. Impacto de las condiciones de crecimiento. Impacto de la vetas de la madera. Curado de la madera antes del armado. Niveles de tostados.

- **Química de la barrica:** reacciones químicas de la barrica y su impacto en el carácter de la bebida. Implicancias de los componentes de la barrica (carbohidratos, lignina y derivados, capa de carbón, lactonas y ácidos). Tipos de cambios y reacciones en la maduración y su impacto en el producto final. Efectos del calor en los productos de degradación de la lignina. Sabores indeseados. Impacto de los diferentes flavors según el tipo de madera.

- **Criterios y consideraciones al momento de comprar una barrica. Reutilización.** Qué se debe considerar para la compra. Que hace que una barrica sea buena. Qué debemos mirar de una barrica. Barricas grandes o pequeñas: criterios, dinámica de extracción. Tipos de tostados. Tipos de tratamiento al momento de reutilizar.

- **Consideraciones para el armado del warehouse y condiciones de almacenamiento.** Consideraciones para la construcción del depósito: materiales constructivos, micro y macroclima. Dimensiones ideales. Seguridad. Tipos de almacenes: estiba, estanterías, palletizado, solera.

- **Técnicas de maduración.** Maduración de ron, whisky, gin. Técnicas alternativas de maduración: duelas, astillas, extractos, ciclado de presión y maduración sónica. Variación del alcohol

durante la maduración. Terminación y acabado del proceso. Técnicas de “envejecimiento” rápido.

- **Muestreo y Blendeo.** Como muestrear. Frecuencia. Criterios a la hora de mezclar. Estrategias de mezclas. Materiales necesarios para el muestreo. El proceso de mezclado.
- **Paneles sensoriales.** Importancia del armado de un panel sensorial. Tipos de prueba sensoriales. Análisis estadístico de los resultados. Impacto del entrenamiento en la repetibilidad y reproducibilidad de los lotes.

CUERPO DOCENTE:

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

Es Licenciado en Tecnología de Alimentos, con más de 25 años en la industria de alimentos y bebidas. Especializado en Calidad Industrial de Alimentos, cuenta con una doble titulación de la Sociedad Alemana para la Calidad: Quality Manager Deutsche Gesellschaft für Qualität. Posgrado en Marketing de Alimentos y Bebidas.

Es Maestro Destilador por la Escola Superior de Cerveja e Malte (Brasil) y Sommelier de Cervezas por Doemens Akademie (Alemania). Sommelier de Yerba Mate y Te (UAI)

Trabaja brindando asesoramiento técnico y de ingeniería a microcervecías, microdestilerías e industria de alimentos en Argentina y países limítrofes. Dentro de sus clientes se encuentran Kraken, Belsh, La Zorra, Nuevo Rumbo, Aequo, Suburbier, Mesta Nostra, Malabar Fonda, Hopson, Hauser, entre otros.

Se desempeñó en cómo Jefe de Control de Calidad y luego como Jefe de Planta en Molinos Río de la Plata, en los negocios de Yerba Mate (Cruz de

Malta), Arroz (Gallo) y Caldos y Sopas (Luchetti) 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 2021 fundó la Destilería La Unión, elaborando marcas propias y para terceros, ejerciendo la posición de Head Distiller hasta 2024, año en el que funda Buriell Distilleries, ampliando la oferta de elaboración a bebidas sin alcohol.

Desde 2021 es jurado de la Copa Argentina de Gin y desde 2022 desempeña el cargo de Juez Director de la misma.

FECHA DE INICIO:

11, 18 y 25 de Marzo y 11 de Abril

Horario: 19:00 a 21hs

Cursada en vivo por ZOOM.

MODALIDAD DE CURSADO:

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

INVERSION DEL PROGRAMA:

\$139.000 para Argentina. U\$S 150 desde el exterior.

FORMAS DE PAGO:

- Efectivo, transferencia bancaria, Mercado Pago o PayPal.

DESCUENTOS:

- Descuentos especiales para grupos.
- Descuentos no acumulables.

CUPOS LIMITADOS.