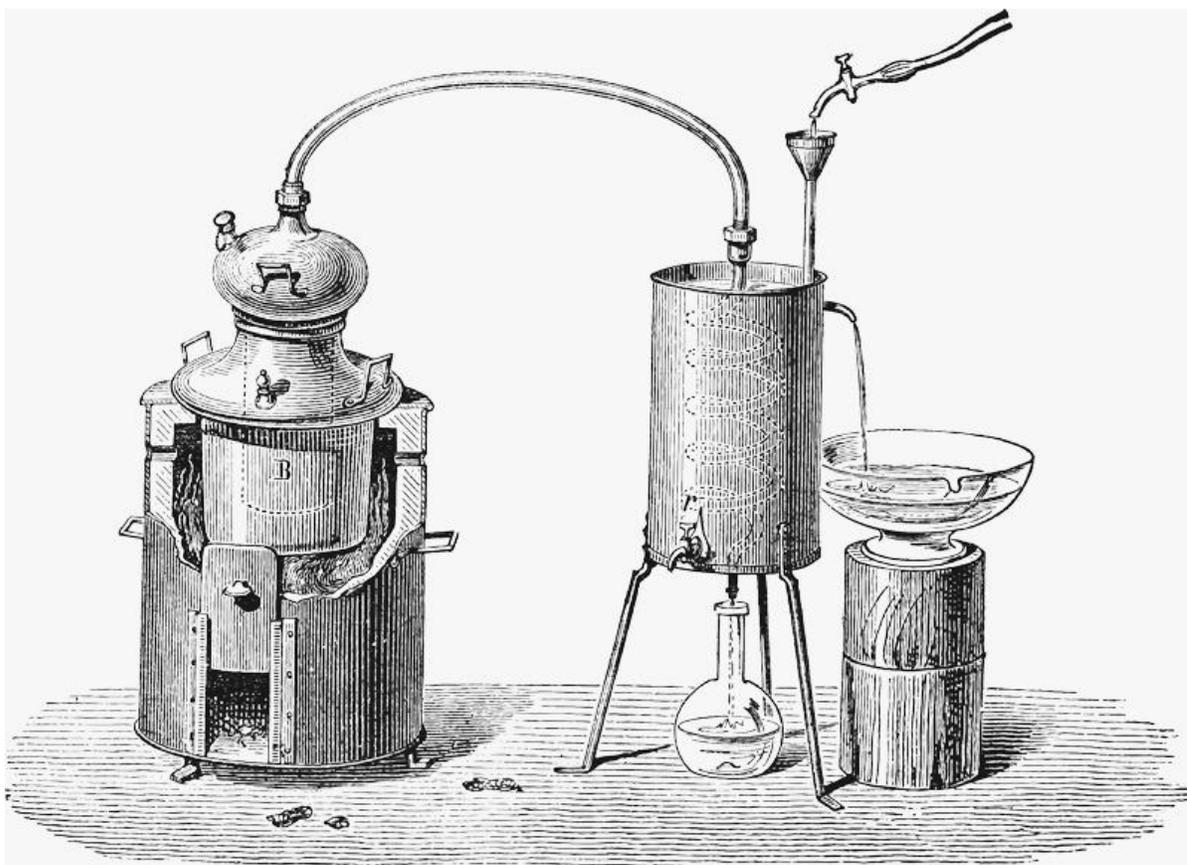


Curso de DESTILACION ARTESANAL




BURIELL
FOOD
CONSULTING

APOYAN

LONDON DRY GIN
RESTINGA
Artesanal



OBJETIVOS:

El Programa de Formación ON LINE en Destilación Artesanal de Bebidas tiene como propósito que el participante desarrolle las competencias básicas necesarias para la destilación de bebidas artesanales.

Asimismo, el participante será introducido en los principios físicos químicos que rigen la destilación, pasando por la historia y los antecedentes de la disciplina; experimentará técnicas básicas de apreciación sensorial de estas bebidas y su aplicación en el desarrollo de recetas.

Se lo introducirá en técnicas de coctelería utilizando bebidas destiladas con especial énfasis en el Gin.

Se propone un enfoque metodológico virtual, con una práctica presencial, en el cual los aspectos teóricos serán abordados desde una perspectiva vivencial. Cada estudiante tendrá la posibilidad de experimentar a través de la utilización de instrumental y equipos específicos.

Asimismo abordará aspectos de comercialización y marketing, costos, diseño de la destilería, evaluación sensorial de defectos, cata, etc

Al terminar el programa el alumno estará en condiciones de:

- Diseñar un proyecto sustentable relacionado con la destilería artesanal.
- Poder definir una estrategia comercial adecuada.
- Seleccionar el equipamiento de destilación acorde al proyecto establecido.
- Diseñar las propias recetas, identificando los botánicos y demás materias primas que actúan en el proceso.
- Dominar el proceso de elaboración de las principales bebidas destiladas.
- Llevar adelante las prácticas adecuadas
- Comprender el marco legal en el cual se desarrolla la actividad.
- Orientar la estrategia de marketing orientada al posicionamiento del producto.
- Comprender marco legal y aspectos contables de la actividad

DIRIGIDO A:

- Toda aquella persona que se encuentre interesada en producir destilados 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 las bebidas destiladas.

CARGA HORARIA

48 Horas modalidad on line VIA ZOOM

INICIO Y DURACIÓN

Las clases serán on line en la plataforma e-learning. Las mismas serán de 3,5 hs de duración.

Para la práctica sensorial, se enviarán muestras a domicilio de cada uno de los alumnos, con los productos y muestras de la cata. La práctica de elaboración se hará por streaming

Comienzo: VER AGENDA

RESUMEN DEL PROGRAMA:

1. INTRODUCCION:

Historia de los destilados. Principales destilados. Esquema general del proceso. Mercado de los destilados. Principales actores mundiales. Tendencias actuales de consumo. Mercado nacional e internacional.

2. DISEÑO DE LA DESTILERIA

Como elegir el predio. Descripción de las instalaciones. Lay out. Normas de seguridad.

3. ASPECTOS LEGALES:

Esquema de habilitaciones: habilitación municipal, INV, RNE y RNPA. Requisitos de infraestructura y seguridad.

4. FUNDAMENTOS FISICOS Y QUIMICOS DE LA DESTILACION.

El alcohol. Tipos de alcohol. Características químicas y físicas del alcohol. Destilación. Concepto de Destilación. Tipos de destilación. Azeotropía. Alcoholimetría.

5. PROCESO DE DESTILACION:

El alambique. Historia del alambique. Partes del alambique. Tipos de alambique. Productos que se obtienen según el tipo de alambique. Sistemas de Calefacción. Montaje y alistamiento de un alambique de arrastre de vapor. Operación del alambique. Utilización de los instrumentos y accesorios de soporte.

6. PROCESOS DE DESTILADOS DE GRANOS.

Materias primas y procesos de producción de vodka, ginebra, gin y whisky.

7. ANALISIS SENSORIAL Y CATA:

Descriptores aromáticos de destilados. Detrimentos. Ruedas de aroma y fichas de cata. Procedimientos de catas técnicas.

8. PRACTICA DE ELABORACIÓN DE GIN. BOTANICOS.

Recetas según estilos. El alcohol. Maceración. Proceso de destilación por arrastre de vapor. Rectificación. Embotellado.

9. COSTOS.

Conceptos de costos. Costos fijos y variables. Costeo. Punto de equilibrio. Presupuesto y estado de resultados. Control de gestión.

10. MARKETING Y COMERCIALIZACIÓN.

Planeamiento estratégico y proceso de marketing, cadena de valor, entendimiento del consumidor, desarrollo y posicionamiento de marca, estrategias publicitarias.

CUERPO DOCENTE

El cuerpo docente está conformado por el **Prof. Ing Darío Savelli** y el **Lic. Luis Burnes**.

Darío cuenta con una vasta experiencia en el área, se desempeña como destilador artesanal independiente. Es Ingeniero recibido en la Universidad Tecnológica Nacional.

En 2018 realizó la especialización de Maestro Destilador en la Escola Superior de Cerveja e Malte (Brasil).

También en Brasil ha realizado un entrenamiento en Producción y Calidad de Gin en la Universidad de Sao Paulo. Escola Superior de Agricultura "Luiz de Queiroz" Se ha perfeccionado también en Destilación de Whisky.

Tiene también un Posgrado en Tecnología de las Bebidas Alcohólicas en la UBA. F.A. P.C.yT.

Luis, con más de 20 años de trayectoria en la industria de alimentos y bebidas. Es socio y responsable técnico de Buriell Food Consulting, consultora trabaja brindando asesoramiento a microcervecías, microdestilerías e industria de alimentos en Argentina y en el exterior (Paraguay, Chile, Bolivia y Uruguay). Dentro de sus clientes se encuentran Kraken, Belsh, La Zorra, Nuevo Rumbo, Aeque, Tacuara, entre otros.

Es Lic. en Tecnología de Alimentos especializado en Calidad Industrial de Alimentos, con 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). Tiene un posgrado en Marketing de Alimentos y Bebidas

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

VALOR DEL PROGRAMA

**Valor: \$17000 en Argentina. Desde el exterior:
U\$S280**

**Abono por transferencia o Mercado Pago (costo adicional del 10%),
Western Union o Paypal (costo adicional del 10%)**

DESCUENTOS:

- Descuentos especiales para grupos.