



# PROGRAMA DE PERFECCIONAMIENTO CERVECERO



ONLINE

  
**BURIELL  
FOOD**  
CONSULTING

Apoyan:



Tenemos el agrado de presentarte nuestra nueva edición del exitoso Programa de Perfeccionamiento Cervecerero, esta vez sin moverte de tu casa, asegurándote un aprendizaje vivencial con especialistas en cada una de las áreas.

### **OBJETIVOS:**

El Programa está pensado para que el productor o aquel que por hobby quiera arrancar con un proyecto cervecero, no solo mejore sus habilidades en el dominio del proceso, sino que pueda administrar correctamente el emprendimiento, con un marcado foco en el negocio.

### **RESUMEN DEL PROGRAMA:**

- **REQUISITOS PARA EL DISEÑO DE UNA MICROCERVECERIA:** Conceptos generales para la elección de un predio, pautas a tener en cuenta para el diseño constructivo y/o realizar adecuaciones de una planta microcervecera, explicar los lineamientos para poder habilitar, suministrar los fundamentos básicos en el diseño sanitario de equipos y procesos. Duración del módulo: 4hs
- **ANÁLISIS SENSORIAL:** Conceptos generales de la evaluación sensorial. Gustos, aromas y sabores básicos.



TAP HAUS



Principales off-flavors y sus causas. Puntos de control de off flavors. Duración del módulo: 4hs

- **LIMPIEZA Y SANITIZACIÓN DE UNA MICROCERVECERIA:** Tipos de limpieza en Microcervecerías. CIP, inmersión, seca. Tipos de agentes de limpieza y desinfección. Pautas a tener en cuenta para el diseño constructivo de equipos e instalaciones para facilitar las operaciones de limpieza en una planta microcervecera. Procedimientos Operativos Estandarizados de Saneamiento (POES): Requisito. Métodos para la validación de limpieza. Aspectos legales relacionados con la limpieza. Duración del módulo: 4hs

- **MANEJO Y REUTILIZACION DE LEVADURAS:** Que es la levadura cervecera. Identificación. Clasificación y tipos. Cómo actúan en la fermentación. Aromas y sabores otorgados por la levadura. Reacciones químicas y subproductos de la fermentación. Reutilización. Porqué reutilizar. Costos y ahorro de reutilización. Beneficios en cuanto a calidad. Utilización correcta de levaduras. Requisitos mínimos para arrancar con el control de levaduras. Duración del módulo: 4hs

- **MICROSCOPIA CERVECERA:** Muestreo. Dilución. Uso del microscopio. Recuento en cámara (evaluación de



TAP HAUS



cantidad). Tinción de levaduras (evaluación de viabilidad). Cálculos. Duración del módulo: 4hs

- **ESTILOS:** Qué son los estilos. Orígenes de los principales estilos. Análisis. Historia. Identificación de los mismos. Duración del módulo: 4hs. Clase a cargo de la LIC. SOL CRAVELLO de PATAGONIA.

- **LUPULO:** Anatomía del lúpulo. Caracterización. Tipos de lúpulo. Amargor y aroma. Aceites esenciales. Cálculo de IBUS. Técnicas de lupulado. Duración del módulo: 4hs

- **MALTA:** Que es la cebada. Historia del malteado. Proceso de malteado. Química de la malta. Anatomía. Tipos de malta. Maltas bases. Maltas especiales. Interpretación de análisis y protocolos de calidad, con su impacto en el proceso. Diseño de recetas de malta. Molienda. Duración del módulo: 4hs. CLASE A CARGO DE NORBERTO PEREYRA, EX JEFE DE PLANTA DE MALTERIA TAIPAN.

- **AGUA:** Definición. Tipos de agua. Calidad físico química. Interpretación de análisis. Ajuste de sales. Tratamiento del agua. Tratamiento de efluentes. Duración del módulo: 8hs



TAP HAUS



- **PROCESO DE ELABORACION:** Características del proceso. Molienda. Maceración. Lavado. Cocción. Whirpool. Enfriado. Fermentación y Maduración. Carbonatado. Envasado. Pasteurizado. Duración del módulo: 8hs

- **COSTOS:** Definición, costos fijos, costos variables, costos directos e indirectos. Presupuesto. Capacidad instalada. Costos de sobreproceso. Inversiones: cuando conviene realizarlas. Amortizaciones. Contribución marginal. Presupuesto. Estado de resultados. Inventario. Costos de inventarios. Rotación de stocks. Duración del módulo: 8Hs. CLASE A CARGO DEL LIC GASTON CHAUCHARD DE CERVECERIA MESTA NOSTRA

- **MARKETING PARA MICROCERVECERÍAS:** Publicidad y comunicación. Marketing estratégico. Creatividad en comunicación. Planeamiento y desarrollo de campañas comunicacionales. Duración del módulo: 8hs

- **LOGÍSTICA:** Introducción a la Logística. Planificación de Capacidad y Gestión de la Demanda. Gestión de las Órdenes y Pedidos. Gestión de Inventarios y de Almacenes. Duración del módulo: 4hs. CLASE CARGO DEL ING GABRIEL CHIODINI, DOCENTE DE LA DIPLOMATURA EN CERVECERIAS DE UTN.



TAP HAUS



- **INTRODUCCIÓN A LA DESTILACIÓN:** Introducción a las bebidas destiladas: Conceptos básicos e historia. Tipos y clasificación de bebidas destiladas. El alcohol. Tipos de alcohol. Características químicas y físicas del alcohol. Destilación. Concepto de Destilación. Tipos de destilación. Destilación de una solución hidroalcohólica. Azeotropía. Alcoholimetría. Duración: 8h

### **CUERPO DOCENTE:**

El cuerpo docente está conformado por diversos profesionales del sector, bajo la coordinación técnica del **Lic. Luis Ignacio Burnes.**

Luis, con más de 20 años de trayectoria en la industria de alimentos y bebidas, es ex Gerente de Producción en The Mula Cervezas Especiales, con una producción mensual de 800hl. Es socio en Buriell Food Consulting y trabaja brindando asesoramiento técnico y de ingeniería a microcervecerías, microdestilerías e industria de alimentos en Argentina y países limítrofes.

Dentro de los clientes se encuentran Cervecería Kraken, Cervecería Belsh, Cervecería La Zorra, Cervecería Nuevo Rumbo, Cervecería Aequo, Cervecería Mesta Nostra, Cervecería Suburbier, Cervecería Tacuara, entre otros.

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 Mestre Destilador por la Escola Superior de Cerveja y Malte. (Brasil).

Además, fue investigador en el Instituto Nacional de Tecnología Industrial (INTI) de Argentina, en el campo de cereales y oleaginosas, y de la Comisión de Investigaciones Científicas de la Pcia de Bs. As (CIC)

### **FECHA DE INICIO:**

Ver agenda

### **MODALIDAD DE CURSADO:**

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

Asimismo se mantiene un espacio tutorial para consultas fuera de los días y horarios de cursada.



## INVERSION DEL PROGRAMA:

Consultar

### FORMAS DE PAGO:

- 50% al momento de la inscripción para la reserva del cupo y 3 cuotas.
- Transferencia bancaria, Mercado Pago (15% adicional) o Paypal.

### DESCUENTOS:

- Consultar promociones.

## CUPOS LIMITADOS.

SE ENTREGAN CERTIFICADOS DE PARTICIPACION Y APROBACION.

