

REQUISITOS PARA EL DISEÑO DE UNA MICROCERVECERIA

Apoyan:



Tenemos el agrado de presentarte nuestro Curso de Requisitos para el Diseño de una Microcervecera.

OBJETIVOS:

- Conocer los lineamientos para la elección de un predio.
- Identificar los requisitos legales.
- Establecer un correcto lay out de la planta.
- Comprender los aspectos básicos para el diseño de

RESUMEN DEL PROGRAMA:

- 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.
- Lineamientos para poder habilitar: habilitación municipal, Registro Nacional de Establecimiento (RNE), Registro Nacional de Producto Alimenticio (RNPA)
- Fundamentos básicos en el diseño sanitario de equipos y procesos.
- Cálculo del dimensionamiento de la planta.
- Lay out.



TAP HAUS



DOCENTE:

Luis BURNES, 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)



TAP HAUS



FECHA DE INICIO:

Ver cronograma.

Total 8hs.

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 CURSO:

Consultar.

SE ENTREGAN CERTIFICADOS DE PARTICIPACION Y APROBACION.



TAP HAUS

