

Taller de Análisis Sensorial de Gins y Botánicos.



OBJETIVOS:

El Taller ONLINE de ANALISIS SENSORIAL de GINs y BOTANICOS tiene como propósito que el participante desarrolle las competencias básicas necesarias para llevar delante de manera adecuada el proceso de elaboración de gins

Al terminar el curso el alumno estará en condiciones de:

- 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.

DIRIGIDO A:

- Toda aquella persona que se encuentre interesada en producir GIN de manera artesanal como hobby.
- 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

7 Horas online distribuidas en dos encuentros, a través de la plataforma ZOOM.

INICIO Y DURACIÓN

Comienzo: ver agenda

RESUMEN DEL PROGRAMA:

1. CLASE 1: TEORIA

- Introducción al análisis sensorial.
- Importancia del análisis sensorial en el proceso de elaboración y para la evaluación del producto terminado.
- Tipos de análisis sensorial.
- Decisiones a partir del análisis sensorial
- Descriptores aromáticos de destilados.
- Detrimentos.
- Ruedas de aroma y fichas de cata.
- Planillas de cata.
- Prácticas de proceso que afectan la calidad sensorial.

2. CLASE 2: PRACTICA.

- Evaluación de gustos básicos.
- Evaluación de alcoholes.
- Identificación de los principales botánicos en seco e infusionados.
- Reconocimiento de los diferentes tipos de gins.
- Caracterización de los compuestos de cabeza, corazón y cola en un gin.
- Cata de diferentes tipos de gins.

Nota: para la clase práctica, el alumno recibe por correo en su domicilio el set de muestras para la cata.

DOCENTE



Posee más de 20 años de trayectoria en la industria, es ex Gerente de Producción en The Mula Cervezas Especiales, con una producción mensual de 800hl, y consultor asociado en Buriell Food Consulting desde el 2009.

Trabaja brindando asesoramiento técnico y de ingeniería a microcervecerías 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 entre otras.

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 Maestro Destilador de la Escola Superior de Cerveja e Malte (Brasil). Tiene un posgrado en Marketing de Alimentos y Bebidas.

Es socio de IN EXTREMIS CRAFT EXPERIENCE, empresa que elabora bebidas artesanales: GIN, VODKA, AQUAVIT, LICORES, VERMUTS y FERNET.

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.

VALOR DEL TALLER

Valor: \$8400.

El abono se hace por transferencia o Mercado Pago (costo adicional del 10%)

- Descuentos especiales para grupos.
- Cupos limitados.
- La realización está sujeta a cupos mínimos.