



INTI

DOCUMENTO ELECTRÓNICO

TÍTULO DEL CURSO	Taller teórico práctico de elaboración de licores artesanales
HORARIO	De 9:00 a 13:30 horas
DIRECCIÓN	Avda. Gral. Paz 5445 (e/Albarellos y Constituyentes) Comedor INTI
TELÉFONO	4724-6200/300/400 int.: 6128
DOCENTE/S	Instr. Noemí Sartori

Destinatarios

Dirigido a personas con intención y actitud emprendedora, preferiblemente que ya estén elaborando licores artesanales.
Para un mejor aprovechamiento del curso se recomienda que las personas que deseen concurrir tengan estudios primarios completos o experiencia equivalente.

Objetivos del curso

- ☞ Revisar el proceso de elaboración de licores artesanales y los conceptos de Buenas Prácticas de Manufactura (BPM).
- ☞ Aplicar prácticamente los conocimientos y métodos adquiridos a la fabricación de licores.

Contenido programático

- ☞ Descripción de los diferentes procesos de elaboración de licores. Utensilios, materias primas, envases.
- ☞ Categorías de licores.
- ☞ Esquema de elaboración.
- ☞ Buenas prácticas de manufactura en la elaboración de licores. Uso de planillas de producción. Aplicación de cálculos aritméticos para producciones o modificaciones en el nivel de graduación alcohólica y nivel de azúcar.
- ☞ Preparación del almíbar, estadíos del azúcar, su cristalización. Colorantes, saborizantes.
- ☞ Técnica de uso de: alcohómetro, densitómetro, termómetro.
- ☞ Envasado, etiquetado y sellado de la botella. Conservación y almacenamiento. Estacionamiento.
- ☞ Elaboración práctica de los siguientes productos: Aperitivo americano, lemoncello, licor de dulce de leche, licor irlandés, licor radiante.
- ☞ Posibles defectos en los productos terminados.

Observaciones

Se entregarán fotocopias de las recetas.
La propuesta es cubrir todos los temas en una clase. Por tal motivo se ruega la máxima puntualidad.