

TEMARIO

- **Unidad 1: Fundamentos fisicoquímicos de la destilación**

Tipos de alcoholes y otros subproductos de la fermentación. Puntos de ebullición. Separación de fracciones durante la destilación. (Cabezas, Corazones y Colas). Cálculos y medición de graduación alcohólica.

- **Unidad 2: Técnicas de destilación y tipos de alambiques + Requisitos regulatorios**

Características morfológicas de los alambiques y su aplicación. Destilación simple y fraccionada. Extracción por arrastre de vapor. Comportamiento de los botánicos.

- **Unidad 3: Producción de mostos**

Tipos de maltas. Proceso de fermentación alcohólica y levaduras.

- **Unidad 4: Desarrollo de producto y métodos de experimentación**

Métodos de registro de variables. Planteo de hipótesis y estudios de resultados. Transición de escala experimental a productiva. Desarrollo de productos comerciales.

- **Unidad 5: Práctica**

Desarrollo y elaboración de una bebida destilada de un producto propio.

- **Unidad 6: Aplicación en la coctelería**

Sistema de medición en coctelería clásica. Métodos de elaboración. Sus combinaciones más usadas. Nuevas técnicas de aplicación sobre los cócteles. Aplicación de bebidas destiladas en los diversos estilos de coctelería.

Cronograma de Clases

| | |
|--|---------|
| Fundamentos fisicoquímicos de la destilación | 1 clase |
| Técnicas de destilación y tipos de alambiques | 1 clase |
| Producción de mostos | 1 clase |
| Desarrollo de producto y métodos de experimentación | 1 clase |
| Práctica de elaboración | 1 clase |
| Aplicación en la coctelería | 1 clase |