

CAPACITACIONES EL MOLINO

PROGRAMA INTERNACIONAL

Capacitaciones El Molino

www.capacitacioneselmolino.com



CONTENIDOS

1

Elaboración de cerveza en diferentes escalas.

2

Elaboración de destilados en diferentes escalas

3

Cocciones en plantas de cerveza de 1000 litros.

4

Clases teóricas sobre procesos cerveceros y de destilación.

5

Degustación de diferentes cervezas y maridajes.

6

Degustación de diferentes tipos de destilados.



01 INTRODUCCIÓN

Capacitaciones El Molino, una organización con más de cinco años de trayectoria, dedicada al asesoramiento y capacitación de emprendedores y productores de cerveza y destilados pone en marcha el nuevo programa internacional de capacitación

Esquema moderno de enseñanza teórica y práctica en campo, desde las bases de los procesos hasta adquirir el conocimiento necesario para poner en marcha la planta propia.

No se requieren conocimientos previos.

El esquema consiste en un programa de tres meses en Buenos Aires, Argentina con encuentros semanales

"Es tu oportunidad de aprender sobre la teoría y la práctica de procesos cerveceros y de destilados"



02 SOBRE NOSOTROS

Capacitaciones El Molino, una organización con más de cinco años de trayectoria, dedicada al asesoramiento y capacitación de emprendedores y productores de cerveza y destilados



**Más de 30.000
alumnos ya nos
conocen.
También
contamos con
una membresía
con mas de 200
alumnos de toda
Ámerica Latina.**

MISIÓN

Compartir nuestros conocimientos y nuestra experiencia, es el propósito de nuestro negocio. Es el orgullo y la pasión de los que formamos parte de Capacitaciones El Molino.



03 DOCENTE A CARGO



CO FOUNDER | INSTRUCTOR

Sebastián Oddone

Sebastián nació en Quilmes, Buenos Aires, Argentina en 1972.

Es Licenciado en Biotecnología de UNQ y Magister en Ciencia y Tecnología de los Alimentos de UNL.

Es Juez BJCP y Anfitrión Cicerone.

Se desempeñó como gerente de planta y director técnico en producción de aditivos naturales para alimentos.

Fue Director del Departamento de Biotecnología y Alimentos de Fundación UADE y luego Decano de la Facultad de Ingeniería y Ciencias Exactas de la misma Universidad.

Actualmente es Socio Administrador y Responsable de DO.

NODDO S.A.S. (Capacitaciones El Molino), una empresa que se dedica a la capacitación sobre la elaboración de bebidas fermentadas y destiladas. Se desempeña como docente en la Universidad Nacional de Quilmes en materias del área de procesos alimenticios y biotecnológicos, y cálculo avanzado para ingeniería. También en la Diplomatura Universitaria de Elaboración de Cerveza Artesanal.

Es autor de varias publicaciones en modelado y simulación para la industria alimenticia. Y es autor de los libros Mitos y Verdades de los Alimentos, Matemática de la Cerveza 1, Matemática de la Cerveza 2, Matemática de los Destilados, Recetas de Cerveza, Cervezas Sour, Agua, el centro del universo químico y Carbonatación de Cerveza.



04 PROPUESTA

El esquema consiste en un programa de tres meses en Buenos Aires, Argentina con encuentros semanales (2 o 3 veces por semana) en los que se llevarán a cabo:

1) Elaboraciones de prueba en escala piloto de 20 litros de cerveza y 2 a 20 litros de destilados.

Participación en estudios de desarrollo de productos (nuevas cervezas, whiskys, etc).

2) Cocciones en plantas de cerveza en bloques de 1000 litros con participación activa durante las cocciones.

3) Clases teoricas en las que se abordan todos los temas en relación a los procesos cerveceros y de destilación. Tratamiento de las materias primas, cuidados de las mismas, procesos y controles, cálculos, diseño de recetas.

Todos los encuentros se organizan en jornadas de 9 a 16hs (aprox.), individuales o en pequeños grupos de cuatro personas máximo, e incluyen almuerzo y catas de diversos estilos.

Temario tentativo:

CERVEZA

molienda, maceración diferentes métodos, evaluados en la teoría y en la práctica, las bases de la fermentación, la producción de metaboliitos secundarios, la maduración según el estilo, cervezas especiales, de guarda, de barrica, sour, lambicas, de alta densidad, etc
Envasado y gasificación.

Características de las materias primas, agua, maltas, levaduras y lupulos. Tratamientos especiales.

Conocimiento integral del equipamiento, alternativas de montaje y tipos de equipos.

DESTILADOS

Elaboración de GIN, Whisky, Brandy. Maceración de cereales, fermentaciones especiales, destilación en alambiques simples y de columna, conceptos de cortes y calidad del destilado. Añejamiento en barricas de diferentes tamaños.

Alternativas de equipamiento.



CAPACITACIONES EL MOLINO

INFORMACIÓN DE CONTACTO



NÚMERO DE TELÉFONO

(54) 9 11 2456.6373



CORREO ELECTRÓNICO

cursos@capacitacioneselmolino.com



SITIO WEB

www.capacitacioneselmolino.com



REDES SOCIALES

[@capacitacioneselmolino](https://www.instagram.com/capacitacioneselmolino)

