

CURSO de POSGRADO

Tecnología de las Bebidas Alcohólicas

> más info



Principales características de la vitivinicultura nacional y europea.



Producción de bebidas fermentadas y destiladas.



Relación entre la calidad del producto y la fuente de materias primas.



Elaboración, tendencias, mercado y consumo.

DOCENTES



Lic. Roberto Zironi

Lic. en Ciencias Agrarias. Investigador en el área de la microbiología enológica y en tecnologías aplicadas a industrias de la fermentación. Director de la Licenciatura Magistral Interuniversitaria en Vitivinicultura, Enología y Mercados Vitivinícolas entre las Universidades de Padova, Verona y Udine. Miembro de la Academia Italiana de la Uva y del Vino.



Dr. Ing. Agr. Antonio Aguinaga

Senior Breeding Researcher en Cálce, empresa de inteligencia artificial y ciencia de datos aplicada al mejoramiento de especies vegetales. Hasta 2022, fue gerente regional de I+D de South America Zone para Anheuser-Busch InBev. Investigador en mejoramiento genético de cebada cervecera en Cervecería y Maltería Quilmes durante 32 años. Ingeniero agrónomo (Univ. Nac. de La Plata). Magister en Ciencias Agrarias y Doctor en Agronomía (Univ. Nacional del Sur).



Ing. Alejandro Hugo Marianetti

Se desempeña en el Instituto Nacional de Vitivinicultura. Coordinador del Programa Calidad y Trazabilidad en Vinos. Ingeniero agrónomo (Univ. Nacional de Cuyo).



Lic. Horacio Ezequiel Martinez

Jefe de Planta en Agroindustria Tres Arroyos S. A., donde es responsable de producción y calidad, y de coordinación de operaciones logísticas. También, se dedica al emprendimiento Biero Pampa Cerveza Artesanal, en áreas de fabricación y comercialización. Se desempeñó por 10 años en Cervecería y Maltería Quilmes. Lic. en Tecnología de los Alimentos (UCA).



Lic. Sebastián Prieto

Se desempeña en el Departamento de Estudios Enológicos y Sensoriales en el Instituto Nacional de Vitivinicultura. Lic. en Enología e Industrias Frutihortícolas (Univ. Juan Agustín Maza).



Verónica Tomaghelli

Especialista en whisky. Creadora del primer curso en la Argentina (nacido en 2005) para principiantes y avanzados en las técnicas de cata y análisis sensorial del whisky, y otros destilados. Docente y responsable del área de desarrollo académico en Whisky en Buenos Aires. Brinda asesoramiento a productores sobre desarrollo y otros temas vinculados a destilados. Jueza de la Copa Argentina de Gin.



Lic. Cristina Pallua

Jefa de Elaboración y Añejamiento en Pernod Ricard Argentina, donde se encarga del desarrollo de bebidas y la planificación y producción de whisky, vodka, gin, licor y aperitivos. Trabajó para Allied Domecq como supervisora del Laboratorio Químico de Desarrollo y Garantía de Calidad, y para Hiram Walker. Lic. en Química, orientación Bromatología (UBA).



Ministerio de Relaciones Exteriores,
Comercio Internacional y Culto
República Argentina



INFORMES E INSCRIPCIÓN

 ++54-9-11-2481-1465 | +54-9-11-3263-8036

 info@mita.ar

DOCENTES Y ALUMNOS
DE FAUBA,
CONSULTAR POR BECAS.

mita.com.ar