

MÓDULO DE REGALO

DISEÑO Y NORMATIVAS PARA BODEGAS VITIVINÍCOLAS

CLASES DE ESTUDIO	4 CLASES EN VIDEO
DISEÑO E IMPLEMENTACIÓN DE BODEGAS	Del 9-Feb-26 al 17-Feb-26
BPM, POE Y HACCP APLICADO A BODEGAS VITIVINÍCOLAS	
NORMATIVAS SANITARIAS PARA BODEGAS	
BUENAS PRÁCTICAS VITIVINÍCOLAS Y BUENAS PRÁCTICAS DE ELABORACIÓN	

CURSO

ELABORACIÓN Y CATA DE DESTILADOS

Aprende sobre elaboración y a realizar catas especializadas de gin, pisco, whisky, vodka, ron, brandy y singani

LUNES Y MIÉRCOLES

8:00 - 9:30 PM

MÓDULO DE ESTUDIO	CLASE ONLINE	CATA PRESENCIAL
INTRODUCCIÓN AL MUNDO DE LOS DESTILADOS	18-Feb-26	
	25-Feb-26	
	2-Mar-26	
	4-Mar-26	
ELABORACIÓN DE DESTILADOS	9-Mar-26	
	11-Mar-26	
	16-Mar-26	
	18-Mar-26	
AÑEJAMIENTO Y REPOSO DE LOS DESTILADOS	23-Mar-26	
	25-Mar-26	
	30-Mar-26	
	1-Abr-26	
CATA DE DESTILADOS	6-Abr-26	
		10-Abr-26
		11-Abr-26
PRESENTACIÓN DE PROYECTOS	15-Abr-26	

(*) Las clases podrían ser reprogramadas sólo por motivos de fuerza mayor debido a algún imprevisto.