

Diplomatura en Bebidas Destiladas

Información General

Fecha de inicio: 07/08/2026

Frecuencia: Semanal

Carga horaria por clase: 90 min

Presentación

Clases en vivo: Viernes de 19 a 22 hs. Talleres presenciales: Destilería Brightfield (Luján) ¿Te gustaría aprender a elaborar bebidas destiladas de forma profesional y sustentable? ¿Querés conocer los secretos de la destilación, los tipos de alambiques y las diferentes bebidas que se pueden obtener? ¿Te interesa desarrollar tus propios productos y emprender tu propio negocio? Entonces esta diplomatura es para vos. En este curso vas a adquirir conocimientos teóricos y prácticos sobre la elaboración de bebidas destiladas, desde el análisis sensorial hasta el marketing y la comercialización. Además, vas a aprender sobre la legislación alimentaria, el impacto ambiental, la evaluación de proyectos y las buenas prácticas de manufactura. Al finalizar vas a ser capaz de diseñar, montar y operar una destilería artesanal de bebidas, con calidad y seguridad.

Objetivos Generales

Que el alumno: Adquiera conocimientos sólidos sobre la elaboración de bebidas destiladas y aprender los conceptos clave sobre el proceso de destilación, el desarrollo de bebidas y las cuestiones inherentes al diseño y puesta en marcha de una planta destiladora de bebidas.

Objetivos Específicos

- Que el alumno se familiarice con el estado del mercado de bebidas destiladas en Argentina y el mundo.
- Que el alumno adquiera experiencia práctica en la elaboración de bebidas, no solo en lo propio de destilación, sino en los procesos de maceración, fermentación, añejamiento, filtrado, embotellado y limpieza.
- Que el alumno conozca todas las bebidas destiladas existentes y sus métodos de elaboración.
- Que el alumno aprenda la metodología de desarrollo de productos comerciales para las bebidas destiladas.
- Que el alumno comprenda los diversos tipos de alambiques, sus partes constitutivas y cómo diseñarlos.
- Que el alumno entienda las técnicas y cálculos para la medición de la graduación alcohólica.
- Que el alumno conozca en profundidad los fundamentos fisicoquímicos de la destilación.
- Que el alumno sea consciente del impacto al medioambiente y de los métodos para disminuirlo en la mayor medida que sea posible.
- Que el alumno incorpore al análisis sensorial de alimentos como una poderosa herramienta

de detección de no conformidades en el producto elaborado.

- Que el alumno incorpore las buenas prácticas de manufactura al proceso de elaboración.
- Que el alumno adquiera conocimientos sobre la evaluación de proyectos de inversión.
- Que el alumno conozca la legislación alimentaria vigente y los requisitos de habilitación para una destilería.
- Que el alumno tenga nociones básicas sobre marketing y comercialización de productos.
- Que el alumno comprenda en profundidad los cambios físicos y químicos que ocurren en las distintas operaciones unitarias en una destilería.

Destinatarios

- El curso está destinado a todo aquel que quiera comenzar a producir bebidas destiladas partiendo de cero; todo aquel que quiera tener herramientas para emprender un proyecto, ya sea propio o para montar una destilería artesanal, y para todo a quien le interese adquirir conocimientos de fabricación bebidas destiladas.

Plan de Estudios

Módulo 1: Diplomatura en Bebidas Destiladas

- Historia de la destilación
- Nociones básicas de química, física y matemáticas
- Usos artesanales e industriales
- Mercado argentino y mercado mundial
- Generalidades sobre el proceso de elaboración de bebidas
- Tipos de bebidas destiladas
- Generalidades sobre alambiques y tipos de destilación
- Métodos de medición y seguimiento de destilaciones
- Fabricación de mostos de frutas
- Malteo de cereales
- Nociones del proceso de elaboración de cerveza
- Fabricación de mostos de cereales
- Seguridad e higiene
- Levaduras y fermentación de mostos
- Limpieza y protocolos
- Reutilización de levaduras
- Desarrollo de productos
- Destilación de brandy de manzana
- Elaboración de vodka
- Elaboración de whisky de malta o bourbon
- Botánicos y maceración de botánicos
- Destilación de gin o ginebra
- Añejamiento en barricas
- Filtración y embotellado
- Fluidodinámica y nociones de ingeniería
- Diseño de alambiques y maceradores

- Cálculos de potencia instalada de la destilería
- Legislación alimentaria
- Selección de locación de la destilería
- Diseño de planta
- Medioambiente
- Evaluación de proyectos de inversión
- Marketing
- Análisis sensorial
- Presentación de trabajos finales

UTN.BA Campus Online — Universidad Tecnológica Nacional, Facultad Regional Buenos Aires

Mozart 2300, C1407 CABA, Argentina • +54 11 4867-7500 • campus@frba.utn.edu.ar

Documento generado el 23/07/2026 09:43 • UUID: 55712da5-973b-4377-a3fd-5769ec45c8f0