



Nombre: Curso de elaboración de licores e hidromiel

Docentes a cargo: Ing. Agr. Jorge Daniel Lara – Ing. Agr. Ramiro Taladriz – Lic. Ana Clara De Dominici

Detalles: Lugar: **Laboratorio LIPA. Facultad de Ciencias Agrarias y Forestales. Calle 60 y 119.**

Fecha: **28 de Junio de 2019**

Día y Horario: **Viernes de 9 a 14 Hs**

Arancel: **Sin arancel**

Informes e inscripción: **Al correo electrónico [lipa@agro.unlp.edu.ar](mailto:lipa@agro.unlp.edu.ar) o al teléfono 0221-4236758 int 441**

Observaciones: SIN CUPO

Resumen Temático: Temáticas a abarcar: Definición de licor. Tipos de licores. Alcohol. Graduación alcohólica. Definición de Bebidas Espirituosas. Destilados. Elaboración de un producto (tipo Gin). Definición de hidromiel. Origen. La miel como materia prima. Fermentación alcohólica. Variables de proceso. Parámetros de calidad. Contenidos prácticos: Elaboración de licor de limón (lemoncello). Aperitivo tipo Gancia. Otros productos de extracción. Elaboración de hidromiel.

Documentos y Material:



[curso\\_licores\\_e\\_hidromiel.pdf](#) [1] (1,757.17 Kb)

Compartí esta nota

---

**URL de origen:** <https://www.agro.unlp.edu.ar/extension/curso/curso-de-elaboracion-de-licores-e-hidromiel>

#### Enlaces

[1] [https://www.agro.unlp.edu.ar/sites/default/files/cursos/curso\\_licores\\_e\\_hidromiel\\_0.pdf](https://www.agro.unlp.edu.ar/sites/default/files/cursos/curso_licores_e_hidromiel_0.pdf)