


28 de junio  
**2019**



# Curso de de elaboración de licores e hidromiel

El temario abarcará: 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.

**Fecha de inicio:** Viernes 28 de junio de 2019.

\* **Horario:** 9:00 a 14:00

\* **Cantidad de encuentros:** 1

\* **Lugar:** Facultad de Ciencias Agrarias y Forestales, UNLP.

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

\*

**ACTIVIDAD DE CARACTER GRATUITO**

**Información**

**Secretaría de Extensión**  
[se@agro.unlp.edu.ar](mailto:se@agro.unlp.edu.ar)  
Teléfono 423-6616 int. 453



Facultad de  
Ciencias Agrarias  
y Forestales



UNIVERSIDAD  
NACIONAL  
DE LA PLATA

[www.agro.unlp.edu.ar](http://www.agro.unlp.edu.ar)