

MÓDULO 1

1. Código Alimentario Argentino (CAA)
2. Buenas Prácticas de manufactura (BPM)
3. Buenas Prácticas de Documentación (BPD)

MÓDULO 2

1. Tipos de bebidas alcohólicas o Maceradas o Destiladas o Fermentadas
2. Historia de Licores y Aperitivos

MÓDULO 3

1. Materias primas o Agua o Azúcar o Lácteos o Alcohol grado alimenticio o Frutas o Botánicos o Especies
2. Elaboración
3. Cálculos de graduación alcohólica

MÓDULO 4

1. Envasado y etiquetado
2. Recetas
3. Consultas y cierre.