**Del 19 al 23 de octubre de 2020**
**(Pudiendo ser modificada por causa del COVID-19)**

DSTILA ALCOHOL DISTILLING HOUSE

359° Cocktail

359° Experience

Primer curso de destilación organizado por 359 Cocktail Concept

# Máster de destilación & experience

359 Cocktail Concept no tiene límites, después de contar con los mejores profesionales del sector en Málaga y diferentes ciudades de España, da un paso más organizando en Madrid un curso de destilación y experiencias con los mejores dentro de su categoría . Para ello, contaremos con Dstila y con un equipo de docentes brutal.

# ¿Qué es DSTILA?

Dstila es la primera escuela - destilería de la ciudad de Madrid , incluyendo una destilería con un alambique con capacidad para 2.500 litros . Además de los diversos cursos de formación que ofrecen , contaremos con un curso hecho a la medida de lo que necesitamos.

"La esencia del proyecto es elaborar destilados a medida para marcas privadas y formar profesionales dentro del sector del destilado y la hostelería"

Calle Mario Roso de Luna , 32G
28022 Madrid

# ¿Cual es el PROGRAMA?

4 días (lunes a jueves), 9 horas al día.

## Lunes

-Materias primas

-Fermentación

-Brandy

-Vodka

## Martes

-Fermentación

-Whisky

-Ron

-Licores

## Miércoles

-Gin

-Whisky

-Ron

-Licores

## Jueves

-Gin

-Barricas

-Whisky

- Ron

# Equipo DOCENTE

## Javier Pulido

Profesional con mas de 20 años en el sector de los destilados.

Entre sus múltiples logros están: su colaboración durante mas de 10 años como periodista de oficio en la revista Mi Vino y Vinum, la creación de "La guia del Vino Cotidiano, docente en el IFE de los cursos: Barmaster, Reserve, Sumilleres y Destilados y además es el creador de GinMotive en 2013, durante las ediciones y desde hace mas de 10 años es Director Enogastronómico en Todo por Vivir.

## Miguel Villena

Es un experto de renombre mundial con más de 40 años de experiencia en el sector del alcohol.

Su experiencia abarca todo el ciclo de vida de las plantas industriales, desde el diseño y la construcción hasta la operación de estas. El Sr. Villena ha sido responsable de muchos de los desarrollos tecnológicos de la industria del alcohol, incluida la destilación al vacío durante los años 70.

Ha desarrollado varias patentes tecnológicas que han convertido a Tomsa Destil en uno de los lideres tecnológicos. Actualmente ocupa el cargo de presidente de Tomsa y gestiona las operaciones globales del grupo de las empresas.

## Miguel V. Reyes

Con más de 15 años de experiencia en la industria, durante estos años se ha dedicado a la investigación, producción y gestión, ha sido autor de varias patentes en diferentes sectores. Durante los últimos 10 años, ha sido jefe del departamento de ingeniería de Tomsa Destil, siendo responsable de todos los proyectos desarrollados en todo el mundo por el grupo de empresas.

Es miembro de la junta directiva de Tomsa Destil. Ha estado involucrado en mas de 50 proyectos EPC con presupuestos que alcanzan los 80 millones de dólares y la gestión de más de 200 personas.

## Lisardo de Pedro

Doctor en Ciencias Jurídicas y Sociales y Máster en Gestión Comercial y Marketing por la Universidad Rey Juan Carlos.

Cuenta con cerca de 20 años de experiencia en departamentos de marketing en empresas de gran consumo: Colgate, Ediciones SM, Grupo SOS, su última posición es International Marketing Manager en Deleo.

Ha ocupado posiciones de línea de producto y ha sido responsable de las acciones de las variables de marketing mix de los productos de su responsabilidad como Cuétara, Arroz SOS, Carbonell, Koipe y Barco de Vapor.

# ¿Qué es EXPERIENCE?

Es un curso de formación y experiencias gastronómicas, de coctelería y gestión que organiza 359 Cocktail Concept con los mejores profesionales del sector en la capital de España.

# Programa y equipo EXPERIENCE

## COCTELERÍA DE ORIGEN
### MARIO VILLALÓN

Propietario y bartender de Angelita Madrid , lidera uno de los espacios más visitados de la capital , aunando gastronomía , amplia oferta de vinos y coctelería. Reconocido por sus ingredientes de la huerta. Galardón por FIBAR al mejor cocktail bar 2018.

## NEGOCIO Y GESTIÓN DE MARCA
### DIEGO CABRERA

Propietario de Salmón Gurú y Viva Madrid, bartender argentino consagrado en el sector , además de convertir en éxito todo lo que toca, ahora vive un gran momento, llegando a colocar en el número 19 a Salmón Gurú dentro de la nominación de los 50 Best Bars.

## ESTANDARIZACIÓN EN GRUPO & CÓMO SER EL MEJOR ANFITRIÓN
### CARLOS MORENO

Gestiona las operaciones relacionadas con bebidas en el Grupo Larrumba , tras poner a Madrid en el mapa de la coctelería con O´clock y su paso por Charlys Bar o StreetXo , Carlos sigue estando al mando de grandes proyectos con su particular manera de entender la coctelería

## FOOD PAIRING
### LUIS INCHAURRAGA

Director y propietario de la consagrada escuela House of Mixology y Fantastic Bar. Luis posee una visión sólida y objetiva gracias a la experiencia y formación de casi dos décadas de profesión en diferentes lugares.

## EL SECRETO ESTÁ EN LA MEZCLA
### TUPAC KIRBY

Director y propietario de la pionera escuela The Cocktail Room , ha dirigido diferentes proyectos de marcas y publicado el famoso libro "El secreto está en la mezcla ". También creó el programa de radio "el secreto está en la mezcla ". Tupac tiene un Amplio conocimiento de destilados y todo un autentico showman.

Angelita MADRID

SALMON GURU

LARRUMBA

HOUSE OF MIXOLOGY

THE COCKTAIL ROOM LAB STORE

# Programa y equipo EXPERIENCE

## NEOTIKI
## MIGUEL ESCOBEDO

Propietario y bartender en el bar de Madrid llamado Tiki Chateau , después de su experiencia en Kona Lei . Miguel respira tiki las 24 horas del día. Amante de la cultura polinesia y de la coctelería proveniente de allí , desde el inicio hasta nuestros días.

## LA MARCA PERSONAL DEL BARMAN
## JOSÉ MANUEL ANTELO

Propietario y director en los proyectos Spirits Brands y Barman Academy . Antelo tiene una amplia experiencia en comunicación y marketing en todo lo que se refiere a destilados y coctelería

## BARTENDER EMPRENDEDOR
## ALBERTO VILLAROEL

Tras su paso sólido por diferentes coctelerías hasta llegar a 1862 Dry Bar y llevarlo al éxito, llegó el momento de emprender una aventura con el hasta ahora su jefe Alberto , llegaría con una apuesta que se llamaría Santos y Desamparados logrando tocar el éxito en FIBAR 2018 y siendo un local con el más puro sello propio.

## CÓCTELES CLARIFICADOS
## CISCO RODRÍGUEZ | EME OTERO

Como si de almas gemelas se tratase , ambos bartenders llevan carreras similares : Pasan por diferentes locales en Andalucía , llegaron al Grupo Larrumba, tuvieron éxitos en diferentes concursos de distintas marcas y hoy dirigen el concepto en Madrid "La tuerta " llegando a ser nominado en 2019 por FIBAR como mejor apertura del año.

## CAMINO AL ÉXITO
## BORJA GOIKOETXEA

Tras sus comienzos en el País Vasco, llega a Madrid donde lidera junto a Mario el proyecto de Angelita, llegando a ser según FIBAR, el mejor bar de España de coctelería, esto le lleva a ser head Bartender en Paradiso que fue incluido dentro del top 20 en los 50 best bars. Además, es el recién campeón nacional del afamado concurso World Class Diageo, también logró ser mejor bartender del año por FIBAR en la última edición.

Tiki Chateau

BARMAN ACADEMY

2+S

LA TUERTA
FUNKY CASTIZO

WORLD CLASS
SPONSORED BY DIAGEO

# PRECIO

Este curso se realizará de forma bianual, lo que supone una oportunidad muy especial para que disfrutes de él.

El precio es de **1150 €** e incluye:

- Hospedaje,: 5 días en un hotel de 3/4 estrellas, pensión completa,
- Desplazamiento,
- Máster en destilación
- Curso experiences.

*Para los alumnos que no necesiten hospedaje el precio sería de 850€

**OFERTA ESPECIAL:** 980€ para los alumnos inscritos de fuera durante los meses de enero y febrero.

La reserva se realiza haciendo pago del 50% mediante transferencia.

Oferta disponible hasta el 31 de agosto.

Importante: Fecha, contenidos y oferta pueden verse sujetos a cambios devido al COVID-19.