



UCM

UNIVERSIDAD CATOLICA DEL MAULE



Facultad de
Ciencias
Agrarias y
Forestales

Diplomado semipresencial **CERVECERIA Y DESTILACIÓN**

Somos #TuUniversidad



educacioncontinua.ucm.cl

Diplomado semipresencial
**CERVECERIA
Y DESTILACIÓN**

La capacitación en cervecería y destilación se torna importante en una región de alta producción agrícola y buena calidad de aguas, como es la región del Maule y varias zonas de Chile. En este contexto, es crucial difundir el conocimiento sobre materias primas que sirvan para la obtención de fermentados aptos para una posterior destilación y las oportunidades de negocios asociadas.

El propósito del Diplomado en Cervecería y Destilación, incluye la aplicación del proceso tecnológico de fermentación y destilación, así como la gestión negocios a pequeña escala, desarrollando habilidades técnicas y de gestión en iniciativas emprendedoras.

PRÓPOSITO

El propósito de este diplomado y de las actividades curriculares que conforma a este programa, es de:

Entregar herramientas y habilidades técnicas y comerciales para el emprendimiento de negocios de cervecería y destilación a nivel de pequeña escala. El propósito último del Diplomado es que cada estudiante aprenda haciendo el proceso de producción de cervezas, destilados y que proponga un emprendimiento artesanal de cervezas y destilados.

PÚBLICO OBJETIVO

El Diplomado en Cervecería y Destilación, está dirigido a personas con o sin grados académico, así como a estudiantes de carreras técnicas o profesionales que tengan interés en la elaboración de cervezas, destilados y realizar emprendimientos en este ámbito. No se requieren conocimientos previos.

MODALIDAD

La modalidad del Diplomado será semipresencial, las clases teóricas se impartirán en modalidad virtual combinando sesiones sincrónicas a través de Microsoft Teams con horas asincrónicas de trabajo autónomo, gestionadas mediante la plataforma virtual de la Universidad Católica del Maule.

En esta plataforma, se proporcionarán recursos audiovisuales, material didáctico, foros de discusión, chats, envío de talleres, notas y retroalimentación de actividades, con la finalidad de que los/las participantes puedan comprender la aplicación real de los conocimientos adquiridos.

Las clases prácticas se realizarán de forma presencial en las instalaciones de la Universidad Católica del Maule. Estas clases se impartirán los sábados de 8:30 - 13:30 horas y las clases sincrónicas en modalidad (UCM virtual) se impartirán los miércoles de 19:00 - 21:00 horas.

CUERPO ACADÉMICO



Claudio Fredes Monsalve - Director del programa

Ingeniero Agrónomo. Enólogo. Magíster en Horticultura. Especialidad: Vitivinicultura. Decano y académico de la Escuela de Agronomía UCM. Actividad Curricular en la que participa: [Destilería](#)



Guillermo Fuentes Espinoza

Ingeniero industrial. Asesor Técnico en Proyectos Agro-Industriales de proceso de Gel de Aloe Vera, Aceites Esenciales, Etanol y Alcoholes de vino y frutas. Actividad Curricular en la que participa: [Destilería](#)



Leonardo Contreras Vergara

Ingeniero Agrónomo. Enólogo. Asesor técnico y comercial. Actividad Curricular en la que participa: [Cervecería](#)



David Villagra Vergara

Profesor. Gestor Curricular Facultad de Ciencias Agrarias y Forestales UCM. Coordinador Taller de Cereales Fermentados. Actividad Curricular en la que participa: [Cervecería](#)



Soraya Castro Vera

Ingeniero Agrónomo. Docente en temáticas de gestión hídrica, gestora tecnológica de la Unidad de emprendimiento Innovador de la DIDTT UCM. Actividad Curricular en la que participa: [Emprendimientos de Cervecería y Destilería](#)



Enrique Burgos Cornejo

Ingeniero Civil Industrial con un Executive MBA. Centrado en la gestión de calidad e innovación. Actividad Curricular en la que participa: [Emprendimientos de Cervecería y Destilería](#)

REQUISITOS DE POSTULACIÓN

Para postular al programa de Diplomado se deberá completar una ficha de inscripción que será evaluada por el Coordinador Académico para su aprobación, además de adjuntar la siguiente documentación:

- ✓ Fotocopia de la Cédula de Identidad por ambos lados.
- ✓ Acreditación de pago del Diplomado.

En el caso que los postulantes superen en número a las vacantes disponibles, se generará una lista de espera por orden de postulación, en cuyo caso al no materializarse el pago de matrícula de uno de los seleccionados dentro de los plazos establecidos, éste será reemplazado por quien siga en la lista de espera.

VALORES Y MEDIO DE PAGOS

Arancel : \$860.000

Matrícula : \$ 60.000

D° Título : \$ 59.900

10%
descto.
en el valor del arancel.

Para egresado Alumni
UCM y para quienes se
matriculen hasta el 26
de septiembre 2024.



REQUISITOS DE CERTIFICACIÓN

Se entregará un Certificado de Aprobación otorgado por la Universidad Católica del Maule a los participantes que cumplan con el programa de evaluación establecido:

- ✓ En cada módulo los participantes deberán rendir evaluaciones de conocimiento teóricos y / o trabajos prácticos.
- ✓ La escala de calificación corresponde a las notas del 1 al 7, con un nivel de exigencia del 60%.
- ✓ Se exigirá un 75% de asistencia a las actividades programadas.
- ✓ Deben aprobar el Diplomado con una nota igual o superior a 4,0 (cuatro comas cero). El promedio de las notas de cada módulo corresponderá al 100% de la calificación final del curso.
- ✓ Tener cancelado la totalidad del arancel.
- ✓ Una vez que el estudiante haya acreditado el cumplimiento de los requisitos de aprobación y compromisos económicos adquiridos, recibirá la certificación de aprobación, otorgado por la Oficina de Títulos y Grados de la Universidad Católica del Maule, con el nombre de "Diplomado en Cervecería y Destilación".



Facultad de
Ciencias
Agrarias y
Forestales

Diplomado semipresencial
**CERVECERIA
Y DESTILACIÓN**

Consultas e inscripciones

 facaf@ucm.cl

 +56 9 64480000

 educacioncontinua.ucm.cl