



ucm

UNIVERSIDAD CATOLICA DEL MAULE



**Facultad de
Ciencias
Agrarias y
Forestales**

Diplomado semipresencial CERVECERIA Y DESTILACIÓN

Somos #TuUniversidad



educacioncontinua.ucm.cl

Diplomado semipresencial **CERVECERÍA Y DESTILACIÓN**

La capacitación profesional en cervecería y destilación se torna importante en para el país porque tenemos los recursos, frutas, aguas y gente dispuesta a producir, vender y consumir productos del territorio diferenciados de la masa. En este contexto, es crucial difundir el conocimiento sobre materias primas, equipos y procesos que sirvan para la obtención de fermentados aptos para una posterior destilación y las oportunidades de negocios asociadas a distintos tipos de cervezas y bebidas espirituosas.

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 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 especial 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 virtuales se impartirán a través de *Microsoft Teams* tanto en forma sincrónica como asincrónica de trabajo autónomo. Las clases prácticas de cervecería y destilación en modalidad presencial se impartirán en el laboratorio multipropósito del Campus San Isidro Labrador de la Universidad Católica del Maule.

En la plataforma virtual, 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 - 17:30 horas y las clases en modalidad *on line* (UCM virtual) se impartirán los miércoles de 18:30 - 20:30 horas.

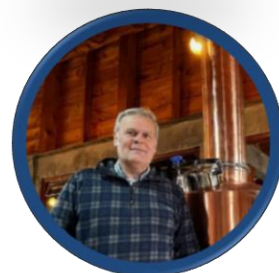
CUERPO ACADÉMICO



Claudio Fredes Monsalve

Ingeniero Agrónomo. Enólogo. Magíster en Horticultura. Director del Programa, Académico Universidad Católica del Maule.

E-mail: cfredes@ucm.cl



Guillermo Fuentes Espinoza

Ingeniero industrial. Asesor Técnico en Proyectos Agro-Industriales de proceso agroindustriales, Aceites Esenciales, Etanol y Alcoholes de vino y frutas
Actividad Curricular en la que participa: Destilería.

E-mail: agri.aromas@hotmail.com



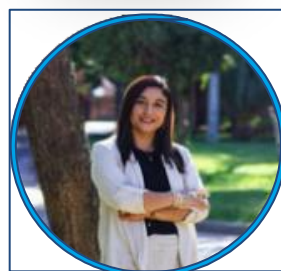
Ricardo Muñoz Casanova

Ingeniero Ejecución Agrícola de Universidad Católica del Maule.

Emprendedor y asesor de cervecería

Actividad Curricular en la que participa: Cervecería

E-mail: amunozc@ucm.cl



Soraya Castro Vera

Ingeniero Agrónomo. Gestora tecnológica de la unidad de emprendimiento Innovador de la Universidad Católica del Maule.

Actividad Curricular en la que participa: Emprendimiento

E-mail: scastrov@ucm.cl

PROGRAMA DE CLASES

Fecha	Día	Actividad curricular	Tema
11-10-2025	Sábado	Cervecería	Fundamentos de la elaboración de cerveza (<i>Brew Day</i>)
15-10-2025	Miércoles	Emprendimiento	Características del mercado y panorama de la Industria Cervecera en Chile y el Mundo
18-10-2025	Sábado	Cervecería	Elaboración de Pale Ale y Irish Extra Stout (40 litros c/u)
22-10-2025	Miércoles	Emprendimiento	Segmentación de clientes y definición del público objetivo
25-10-2025	Sábado	Cervecería	Fundamentos de la fermentación y acondicionamiento.
29-10-2025	Miércoles	Emprendimiento	Creación de nuevos productos - metodologías ágiles
05-11-2025	Sábado	Cervecería	Embarrilado, embotellado y servicio de cerveza. Equipos de cervecería home y craft brew. Enólogo Miguel Alarcón, especialista equipos.
08-11-2025	Sábado	Cervecería/Destilación	Análisis sensorial de insumos y estilos de cerveza (cervecería AM). Historia de la destilación y tipos de Equipos (Destilación PM)
12-11-2025	Miércoles	Emprendimiento	Propuesta de valor
15-11-2025	Sábado	Destilación	Procesos de fermentación de Frutas y Cereales. Taller práctico Procesos de Fermentación
19-11-2025	Miércoles	Emprendimiento	Modelo de negocios canvas triple Impacto
22-11-2025	Sábado	Destilación	Filtración, destilación y rectificación
26-11-2025	Miércoles	Emprendimiento	Video Pitch y Presentación Final
29-11-2025	Sábado	Destilación	Proceso de destilación y rectificación. Elaboración de bebidas espirituosas y envasado

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 Actividad curricular los participantes deberán rendir evaluaciones de conocimiento teóricos y 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 los tres Actividad curriculares del Diplomado con una nota igual o superior a 4,0 (cuatro comas cero). El promedio de las notas de cada Actividad curricular corresponderá al 100% de calificación final.
- ✓ 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 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**

Información



María de Los Ángeles Rojas Garrido
Secretaria Diplomado
+56 9 3890 8863
mdarojas@ucm.cl



Diplomado semipresencial en
Cervecería y Destilación -
Magíster y Diplomados UCM