

Diplomado en Microcervecería versión Semipresencial 2023

Director del programa : Prof. Dr. Fernando Salazar
fernando.salazar@pucv.cl

Coordinadora del programa : Dra. Mariela Labbé
mariela.labbe@pucv.cl

Inicio de Clases: lunes 7 de agosto de 2023

Término: viernes 12 de enero de 2024, ceremonia de entrega de diplomas: sábado 24 de Febrero 2024

Jueves 3 de agosto, 16:00-18:00 horas vía zoom: “Bienvenida” Clase Magistral (expositor Renzo Caimi)

Viernes 4 de agosto, 18:00-20:00 horas vía zoom: Clase de Inducción de plataforma Moodle a cargo del Prof. Fernando Salazar

Planificación:

- Duración del programa: 5 meses
- Horas asincrónicas aproximadas (videos de clases,): 52 horas
- Horas sincrónicas (26 horas de clases de consultas, 2 horas clase magistral, 2 horas inducción): 30 horas
- Horas de evaluaciones: 8 horas
- Horas prácticas de laboratorio, taller de elaboración y evaluación sensorial: 24 horas
- Horas salidas a terreno: 12 horas
- Se sugieren además 2 horas semanales de estudio individual complementario a las clases (34 horas)
- Total de horas del programa: 126 horas

Metodología:

- Clases Asincrónicas: videos disponibles en Aula Virtual desde la fecha y hora indicada para cada módulo (disponible hasta el término del programa)
- Clases Sincrónicas: videoconferencias a través de la herramienta Zoom para consultas a cargo de cada profesor en la fecha y hora indicada para cada módulo
- Clases presenciales: clases de laboratorio, taller de elaboración de cerveza, catas de cervezas y salidas a terreno.
- Evaluaciones: pruebas de selección múltiple programadas de manera sincrónica a través del Aula Virtual a cargo del Prof. Fernando Salazar

Programación de Clases

Fechas	Clases Asincrónicas	Clases Sincrónicas y Actividades Presenciales	Evaluación
Semana 1	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Clase 1 / Contenido 1 ▪ Materias Primas: Agua, Malta, Lúpulo y levadura ▪ Prof. Gustavo Vozza ▪ Lunes 07/08/2023, 9:00 AM 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Viernes 11/08/2023 ▪ 18:00 – 20:00 horas 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Contenidos 1, 2 y 3 ▪ Sábado 02/09/2023 ▪ 10:00 – 11:00 horas
Semana 2	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Clase 2 / Contenido 2 ▪ Procesos: Maceración, Lautering, Cocción, Whirlpool, Fermentación, Filtrado y Envasado ▪ Prof. Gustavo Vozza ▪ Lunes 14/08/2023, 9:00 AM 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Viernes 18/08/2023 ▪ 18:00 – 20:00 horas 	
Semana 3	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Clase 3 / Contenido 3 ▪ Limpieza y sanitización ▪ Marco legal y emprendimiento cervecero ▪ Prof. Gustavo Vozza ▪ Lunes 21/08/2023, 9:00 AM 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Viernes 25/08/2023 ▪ 18:00 – 20:00 horas 	

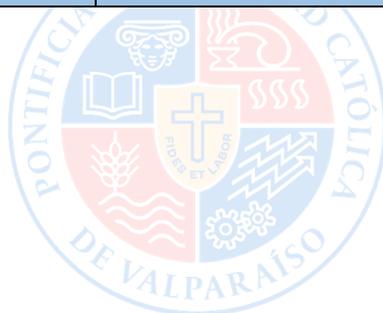
Semana 4	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Clase 4 / Contenido 4 ▪ Fundamentos microbiológicos I y II ▪ Prof. Fernando Salazar ▪ Lunes 04/09/2023, 9:00 AM 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Viernes 08/09/2023 ▪ 18:00 – 20:00 horas Laboratorio Fundamentos Microbiológicos I y II - Presencial ▪ Sábado 09/09/2023 ▪ 10:00-13:00 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Contenidos 4 y 5
Semana 5	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Clase 5 / Contenido 5 ▪ Fundamentos físicos-químicos I y II ▪ Prof. Fernando Salazar ▪ Lunes 25/09/2023, 9:00 AM 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Viernes 29/09/2023 ▪ 18:00 – 20:00 horas Laboratorio Fundamentos Físico-Químicos I y II - Presencial ▪ Sábado 30/09/2023 ▪ 10:00-13:00 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Sábado 07/10/2023 ▪ 10:00 – 11:00 horas
Semana 6	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Clase 6 / Contenido 6 ▪ Uso de maderas en cervezas ▪ Cervezas IPAs ▪ Prof. Asbjorn Gerlach ▪ Lunes 02/10/2023, 9:00 AM 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Viernes 06/10/2023 ▪ 18:00 – 20:00 horas 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Contenidos 6 y 7
Semana 7	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Clase 7 / Contenido 7 ▪ Cervezas sours ▪ Cervezas especiales (cervezas con fruta, especias, hierbas, cervezas belgas, etc.) ▪ Prof. Asbjorn Gerlach ▪ Lunes 09/10/2023, 9:00 AM 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Viernes 13/10/2023 ▪ 18:00 – 20:00 horas 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Sábado 28/10/2023 ▪ 10:00 – 11:00 horas

Semana 8	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Clase 8 / Visita a cervecerías (Kross & Coda) ▪ Prof. Fernando Salazar 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Viernes 20/10/2023 ▪ 08:00 – 20:00 horas 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ N/A
Semana 9	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Clase 9 / Contenido 9 ▪ Diseño de equipos I y II ▪ Prof. Fernando Pérez ▪ Lunes 23/10/2023, 9:00 AM 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Viernes 27/10/2023 ▪ 18:00 – 20:00 horas 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Contenidos 9 y 10 ▪ Sábado 04/11/2023 ▪ 10:00 – 11:00 horas
Semana 10	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Clase 10 / Contenido 10 ▪ Requerimientos energéticos I y II ▪ Prof. Fernando Pérez ▪ Lunes 30/10/2023, 9:00 AM 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Viernes 03/11/2023 ▪ 18:00 – 20:00 horas 	
Semana 11	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Clase 11 / Contenido 11 ▪ Formulación de recetas ▪ Nuevas tecnologías y ahorros energéticos ▪ Prof. Gabriel Lara ▪ Lunes 06/11/2023, 9:00 AM 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Viernes 10/11/2023 ▪ 18:00 – 20:00 horas ▪ Taller elaboración de cerveza & introducción al BeerSmith - Presencial ▪ Sábado 11/11/2023 ▪ 08:00-18:00 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Contenidos 11 y 12 ▪ Sábado 25/11/2023 ▪ 10:00 – 11:00 horas

Semana 12	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Clase 12 / Contenido 12 ▪ Análisis sensorial ▪ Servido de cerveza, servicios y maridaje ▪ Prof. Gabriel Lara 	<p>Análisis sensorial – Presencial</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Viernes 17/11/2023 ▪ 18:00 – 20:00 horas <p>Servicio & Maridaje – Presencial</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Sábado 18/11/2023 ▪ 11:00 – 13:00 horas 	
Semana 13	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Clase 13 / Contenido 13 ▪ Mercado nacional e internacional de cervezas ▪ Prof. Claudio Fehrenberg ▪ Lunes 20/11/2023, 9:00 AM 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Viernes 24/11/2023 ▪ 18:00 – 20:00 horas 	
Semana 14	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Clase 14 / Contenido 14 ▪ Modelos de negocios ▪ Prof. Claudio Fehrenberg ▪ Lunes 27/11/2023, 9:00 AM 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Viernes 01/12/2023 ▪ 18:00 – 20:00 horas 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Contenidos 13, 14 y 15 ▪ Sábado 09/12/2023 ▪ 10:00 – 11:00 horas
Semana 15	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Clase 15 / Contenido 15 ▪ Branding, marketing & difusión ▪ Prof. Nati Watkins ▪ Lunes 04/12/2023, 9:00 AM 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Viernes 08/12/2023 ▪ 18:00 – 20:00 horas 	

Semana 16	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Clase 16 / Contenido 16 ▪ Escuela de cervezas – BJCP & BA ▪ Prof. Gabriel Lara 	<p>Presencial</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Viernes 15/12/2023 ▪ 18:00 – 20:00 horas <p>Presencial</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Sábado 16/12/2023 ▪ 11:00 – 13:00 horas 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ N/A
	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Examen Final ▪ Todos los contenidos ▪ Prof. Fernando Salazar 		<ul style="list-style-type: none"> ▪ Viernes 12/01/2024 ▪ 18:00 – 20:00 horas

ESCUELA DE ALIMENTOS
Actualización 30/05/2023



PONTIFICIA
UNIVERSIDAD
CATÓLICA DE
VALPARAÍSO