

Diplomado en Microcervecría versión Semipresencial 2024

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

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

Postulaciones

Envío de antecedentes y entrevista con el Director Académico **entre el 23 de abril y 15 de junio.**

Pago de matrícula y arancel hasta el **20 de junio**

Inicio de clases: Jueves 4 de julio de 2024

Término de clases: viernes 17 de enero de 2025

Ceremonia de entrega de diplomas: sábado 01 de marzo 2025

Ceremonia de Bienvenida y Clase Magistral titulada *“El uso de la inteligencia artificial en la industria de la cerveza”* a cargo del Prof. Nicolás Ceroni, jueves 4 de julio, 16:00-18:00 horas vía zoom

Clase de Inducción a plataforma Moodle a cargo del Prof. Fernando Salazar, viernes 5 de julio, 18:00-20:00 horas vía zoom:

Planificación:

- Duración del programa: 6 meses
- Horas asincrónicas aproximadas (videos de clases,): 64 horas
- Horas sincrónicas (32 horas de clases de consultas, 2 horas clase magistral, 2 horas inducción): 36 horas
- Horas de evaluaciones: 9 horas
- Horas prácticas de laboratorio (6), taller de elaboración (8) y evaluación sensorial (14): 28 horas
- Horas salidas a terreno: 12 horas
- Se sugieren además 2 horas semanales de estudio individual complementario a las clases (38 horas)
- Total de horas del programa: 149 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 08/07/2024, 9:00 AM 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Viernes 12/07/2024 ▪ 18:00 – 20:00 horas 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Contenidos 1, 2 y 3 ▪ Sábado 03/08/2024 ▪ 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 15/07/2024, 9:00 AM 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Viernes 19/07/2024 ▪ 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 22/07/2024, 9:00 AM 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Viernes 26/07/2024 ▪ 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 05/08/2024, 9:00 AM 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Viernes 09/08/2024 ▪ 18:00 – 20:00 horas Laboratorio Fundamentos Microbiológicos I y II - Presencial ▪ Sábado 10/08/2024 ▪ 10:00-13:00 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Contenidos 4 y 5 ▪ Sábado 24/08/2024 ▪ 10:00 – 11:00 horas
Semana 5	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Clase 5 / Contenido 5 ▪ Fundamentos físicos-químicos I y II ▪ Prof. Fernando Salazar ▪ Lunes 12/08/2024, 9:00 AM 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Viernes 16/08/2024 ▪ 18:00 – 20:00 horas Laboratorio Fundamentos Físico-Químicos I y II - Presencial ▪ Sábado 17/08/2024 ▪ 10:00-13:00 	
Semana 6	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Clase 6 / Contenido 6 ▪ Uso de maderas en cervezas ▪ Cervezas IPAs ▪ Prof. Asbjorn Gerlach ▪ Lunes 19/08/2024, 9:00 AM 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Viernes 23/08/2024 ▪ 18:00 – 20:00 horas 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Contenidos 6 y 7 ▪ Sábado 07/09/2024 ▪ 10:00 – 11:00 horas
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 26/08/2024, 9:00 AM 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Viernes 30/08/2024 ▪ 18:00 – 20:00 horas 	

Semana 8	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Clase 8 / Contenido 8 ▪ Diseño de equipos I y II ▪ Prof. Fernando Pérez Lunes 23/09/2024, 9:00 AM 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Viernes 27/09/2024 ▪ 18:00 – 20:00 horas 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Contenidos 8 y 9
Semana 9	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Clase 9 / Contenido 9 ▪ Requerimientos energéticos I y II ▪ Prof. Fernando Pérez Lunes 30/09/2024, 9:00 AM 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Viernes 04/10/2024 ▪ 18:00 – 20:00 horas 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Miércoles 09/10/2024 18:00 – 19:00 horas
Semana 10	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Clase 10 / Visita a cervecerías (Kross & Coda) ▪ Prof. Fernando Salazar ▪ 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Viernes 11/10/2024 ▪ 08:00 – 20:00 horas 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ N/A
Semana 11	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Clase 11 / Contenido 11 ▪ Formulación de recetas ▪ Prof. Gabriel Lara Lunes 14/10/2024, 9:00 AM 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Viernes 18/10/2024 ▪ 18:00 – 20:00 horas ▪ Taller elaboración de cerveza - Presencial ▪ Sábado 19/10/2024 ▪ 09:00-17:00 ▪ 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Contenidos 11 y 12 ▪ Miércoles 30/10/2024 18:00 – 19:00 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 25/10/2024 ▪ 18:00 – 21:00 horas <p>Servicio & Maridaje – Presencial</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Sábado 26/10/2024 ▪ 11:00 – 14:00 horas 	
Semana 13	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Clase 13 / Contenido 13 ▪ Sustentabilidad en la industria de la cerveza artesanal ▪ Prof. Renzo Caimi ▪ Lunes 04/11/2024, 9:00 AM 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Viernes 08/11/2024 ▪ 18:00 – 20:00 horas 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Contenidos 13 y 14
Semana 14	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Clase 14 / Contenido 14 ▪ Nuevas tendencias en la industria de la cerveza artesanal ▪ Prof. Oscar Garrido ▪ Lunes 11/11/2024, 9:00 AM 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Viernes 15/11/2024 ▪ 18:00 – 20:00 horas 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Sábado 23/11/2024 ▪ 10:00 – 11:00 horas
Semana 15	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Clase 15 / Contenido 15 ▪ Mercado nacional e internacional de cervezas ▪ Prof. Claudio Fehrenberg ▪ Lunes 18/11/2024, 9:00 AM 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Viernes 22/11/2024 ▪ 18:00 – 20:00 horas 	

Semana 16	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Clase 16 / Contenido 16 ▪ Modelos de negocios ▪ Prof. Claudio Fehrenberg ▪ Lunes 25/11/2024, 9:00 AM 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Viernes 29/11/2024 ▪ 18:00 – 20:00 horas 	
Semana 17	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Clase 17 / Contenido 17 ▪ Branding, marketing & difusión ▪ Prof. Ben Wood ▪ Lunes 02/12/2024, 9:00 AM 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Viernes 06/12/2024 ▪ 18:00 – 20:00 horas 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Contenidos 15, 16, 17 y 18 ▪ 18/12/2024 18:00 – 19:00 horas
Semana 18	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Clase 18 / Contenido 18 ▪ Inteligencia artificial y el internet de las cosas aplicado al proceso, marketing y negocio ▪ Prof. Nicolas Ceroni ▪ Lunes 09/12/2024, 9:00 AM 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Viernes 13/12/2024 ▪ 18:00 – 20:00 horas 	
Semana 19	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Clase 19 / Contenido 19 ▪ Escuela de cervezas – BJCP & BA ▪ Prof. Gabriel Lara 	<p>Presencial</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Viernes 20/12/2024 ▪ 18:00 – 22:00 horas <p>Presencial</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Sábado 21/12/2024 ▪ 10:00 – 14:00 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 17/01/2025▪ 18:00 – 20:00 horas
--	---	--	--

Actualización 08-07-2024

ESCUELA DE
ALIMENTOS



PONTIFICIA
UNIVERSIDAD
CATÓLICA DE
VALPARAÍSO