

## Diplomado en Microcervecería versión Semipresencial 2025

**Director del programa** : Prof. Dr. Fernando Salazar  
[fernando.salazar@pucv.cl](mailto:fernando.salazar@pucv.cl)

**Coordinadora del programa** : Dra. Mariela Labbé  
[mariela.labbe@pucv.cl](mailto:mariela.labbe@pucv.cl)

### Postulaciones

Envío de antecedentes y entrevista con el Director Académico **entre el 05 de mayo y 13 de junio.**

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

**Inicio de clases:** Jueves 3 de julio de 2025

**Término de clases:** viernes 17 de enero de 2026

**Ceremonia de entrega de diplomas:** sábado 07 de marzo 2026

**Ceremonia de Bienvenida y Clase Magistral** titulada **“FERMENTANDO LAS IDEAS PARA INICIAR TU CAMINO CERVECERO” Aprovechando la formación académica y la experiencia personal como starter de un camino profesional con propósito.** a cargo de la ex-alumna **Zadkiela Ríos** Brewer Trainee en Gage Roads Brew Co, Australia, jueves 3 de julio, 16:00-18:00 horas vía zoom

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

### Planificación:

- Duración del programa: 6 meses
- Horas asincrónicas aproximadas (videos de clases,): 60 horas
- Horas sincrónicas (24 horas de clases de consultas, 2 horas clase magistral, 2 horas inducción): 28 horas
- Horas de evaluaciones: 8 horas
- Horas prácticas de laboratorio (6), horas clases presenciales (8), taller de elaboración (8) y evaluación sensorial y maridajes (6) y Escuelas (6): 34 horas
- Horas salidas a terreno: 12 horas
- Se sugieren además 2 horas semanales de estudio individual complementario a las clases (30 horas)
- Total de horas del programa: 142 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

ESCUELA DE  
ALIMENTOS



PONTIFICIA  
UNIVERSIDAD  
CATÓLICA DE  
VALPARAÍSO

## Programación de Clases

Fechas	Clases Asincrónicas	Clases Sincrónicas y Actividades Presenciales	Evaluación
Semana 1	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ <b>Clase 1 / Contenido 1</b></li> <li>▪ Materias Primas: Agua, Malta, Lúpulo y levadura</li> <li>▪ Prof. Gustavo Vozza</li> <li>▪ Lunes 07/07/2025, 9:00 AM</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Viernes 11/07/2025</li> <li>▪ 18:00 – 20:00 horas</li> </ul>	
Semana 2	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ <b>Clase 2 / Contenido 2</b></li> <li>▪ Procesos: Maceración, Lautering, Cocción, Whirlpool, Fermentación, Filtrado y Envasado</li> <li>▪ Prof. Gustavo Vozza</li> <li>▪ Lunes 14/07/2025, 9:00 AM</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Viernes 18/07/2025</li> <li>▪ 18:00 – 20:00 horas</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ <b>Evaluación 1: Contenidos 1, 2 y 3</b></li> <li>▪ Sábado 02/08/2025</li> <li>▪ 10:00 – 11:00 horas</li> </ul>
Semana 3	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ <b>Clase 3 / Contenido 3</b></li> <li>▪ Limpieza y sanitización</li> <li>▪ Marco legal y emprendimiento cervecero</li> <li>▪ Seguridad en planta</li> <li>▪ Prof. Gustavo Vozza</li> <li>▪ Lunes 21/07/2025, 9:00 AM</li> </ul>	<p style="text-align: center;"><b>Presencial (Sala ALI 4, Waddington 716)</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Sábado 26/07/2025</li> <li>▪ 10:00 – 12:00 horas</li> </ul>	

Semana 4	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ <b>Clase 4 / Contenido 4</b></li> <li>▪ Fundamentos microbiológicos I y II</li> <li>▪ Prof. Fernando Salazar</li> <li>▪ Lunes 04/08/2025, 9:00 AM</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Viernes 08/08/2025</li> <li>▪ 18:00 – 20:00 horas</li> </ul> <p><b>Laboratorio Fundamentos Microbiológicos I y II – Presencial (Laboratorio de Procesos)</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Sábado 09/08/2025</li> <li>▪ 10:00-13:00</li> </ul>	
Semana 5	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ <b>Clase 5 / Contenido 5</b></li> <li>▪ Fundamentos físicos-químicos I y II</li> <li>▪ Prof. Fernando Salazar</li> <li>▪ Lunes 11/08/2025, 9:00 AM</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Viernes 15/08/2025</li> <li>▪ 18:00 – 20:00 horas</li> </ul> <p><b>Laboratorio Fundamentos Físico-Químicos I y II – Presencial (Laboratorio de Procesos)</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Sábado 16/08/2025</li> <li>▪ 10:00-13:00</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ <b>Evaluación 2: Contenidos 4 y 5</b></li> <li>▪ Sábado 23/08/2025</li> <li>▪ 10:00 – 11:00 horas</li> </ul>
Semana 6	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ <b>Clase 6 / Contenido 6</b></li> <li>▪ Uso de maderas en cervezas</li> <li>▪ Cervezas IPAs</li> <li>▪ Prof. Asbjorn Gerlach</li> <li>▪ Lunes 18/08/2025, 9:00 AM</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Viernes 22/08/2025</li> <li>▪ 18:00 – 20:00 horas</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ <b>Evaluación 3: Contenidos 6 y 7</b></li> </ul>
Semana 7	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ <b>Clase 7 / Contenido 7</b></li> <li>▪ Fingerprint sensorial “El ADN de tu cerveza”</li> <li>▪ Cervezas sin alcohol o de baja graduación</li> <li>▪ Prof. Asbjorn Gerlach</li> <li>▪ Lunes 25/08/2025, 9:00 AM</li> </ul>	<p><b>Presencial (Sala ALI 4 Waddington 716)</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Viernes 29/08/2025</li> <li>▪ 18:00 – 20:00 horas</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Sábado 06/09/2025</li> <li>▪ 10:00 – 11:00 horas</li> </ul>

Semana 8	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ <b>Clase 8 / Contenido 8</b></li> <li>▪ Diseño de equipos I y II</li>   <li>▪ Prof. Fernando Pérez</li> <li>▪ Lunes 08/09/2025, 9:00 AM</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Viernes 12/09/2025</li> <li>▪ 18:00 – 20:00 horas</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ <b>Evaluación 4: Contenidos 8 y 9</b></li> </ul>
Semana 9	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ <b>Clase 9 / Contenido 9</b></li> <li>▪ Requerimientos energéticos I y II</li>   <li>▪ Prof. Fernando Pérez</li> <li>▪ Lunes 22/09/2025, 9:00 AM</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Viernes 26/09/2025</li> <li>▪ 18:00 – 20:00 horas</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Miércoles 04/10/2025</li> <li>▪ 10:00 – 11:00 horas</li> </ul>
Semana 10	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ <b>Clase 10 / Visita a cervecerías (Kross y/o Hasta Pronto)</b></li>   <li>▪ Prof. Fernando Salazar</li> <li>▪</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Viernes 10/10/2025</li> <li>▪ 08:00 – 20:00 horas</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ N/A</li> </ul>
Semana 11	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ <b>Clase 11 / Contenido 11</b></li> <li>▪ Formulación de recetas</li>   <li>▪ Prof. Gabriel Lara</li> <li>▪ Lunes 13/10/2025, 9:00 AM</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Viernes 17/10/2025</li> <li>▪ 18:00 – 20:00 horas</li>   <li>▪ <b>Taller elaboración de cerveza - Presencial</b></li> <li>▪ Sábado 18/10/2025</li> <li>▪ 09:00-17:00</li> <li>▪</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ <b>Evaluación 5: Contenidos 11 y 12</b></li>   <li>▪ Miércoles 08/11/2025</li> <li>▪ 18:00 – 19:00 horas</li> </ul>

Semana 12	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ <b>Clase 12 / Contenido 12</b></li> <li>▪ Análisis sensorial</li> <li>▪ Servido de cerveza, servicios y maridaje</li> <li>▪ Prof. Gabriel Lara</li> </ul>	<p><b>Análisis sensorial – Presencial (Sala ALI 4, Waddington 716)</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Viernes 24/10/2025</li> <li>▪ 18:00 – 20:00 horas</li> </ul> <p><b>Servicio &amp; Maridaje Presencial (Sala ALI 4, Waddington 716)</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Sábado 25/10/2025</li> <li>▪ 10:00 – 14:00 horas</li> </ul>	
Semana 13	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ <b>Clase 13 / Contenido 13</b></li> <li>▪ Sustentabilidad en la industria de la cerveza artesanal</li> <li>▪ Prof. Renzo Caimi</li> <li>▪ Lunes 27/10/2025, 9:00 AM</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Viernes 31/10/2025</li> <li>▪ 18:00 – 20:00 horas</li> </ul>	
Semana 14	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ <b>Clase 14 / Contenido 14</b></li> <li>▪ Nuevas tendencias en la industria de la cerveza artesanal</li> <li>▪ Prof. Oscar Garrido</li> <li>▪ Lunes 03/11/2025, 9:00 AM</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Viernes 07/11/2025</li> <li>▪ 18:00 – 20:00 horas</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ <b>Evaluación 6: Contenidos 13, 14, 15, 16 y 17</b></li> </ul>
Semana 15	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ <b>Clase 15 / Contenido 15</b></li> <li>▪ Branding, marketing &amp; difusión</li> <li>▪ Prof. Ben Wood</li> <li>▪ Lunes 10/11/2025, 9:00 AM</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Viernes 14/11/2025</li> <li>▪ 18:00 – 20:00 horas</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Sábado 29/11/2025</li> <li>▪ 10:00 – 11:00 horas</li> </ul>

Semana 16	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ <b>Clase 16 / Contenido 16</b></li> <li>▪ Gestión y negocio de una Microcervecería</li> <li>▪ Prof. Nicolas Ceroni</li> <li>▪ Lunes 17/11/2025 9:00 AM</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Viernes 21/11/2025</li> <li>▪ 18:00 – 20:00 horas</li> </ul>	
Semana 17	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ <b>Clase 17 / Contenido 17</b></li> <li>▪ Inteligencia artificial y el internet de las cosas aplicado al proceso, marketing, gestión y negocio</li> <li>▪ Prof. Nicolas Ceroni</li> <li>▪ Lunes 24/11/2025, 9:00 AM</li> </ul>	<p style="text-align: center;"><b>Presencial (Sala ALI 4, Waddington 716)</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Viernes 28/11/2025</li> <li>▪ 18:00 – 20:00 horas</li> </ul>	
Semana 18	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ <b>Clase 18 / Contenido 18</b></li> <li>▪ Escuela de cervezas – BJCP &amp; BA</li> <li>▪ Prof. Gabriel Lara</li> <li>▪</li> </ul>	<p style="text-align: center;"><b>Presencial (Sala ALI 4, Waddington 716)</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Viernes 05/12/2025</li> <li>▪ 18:00 – 20:00 horas</li> </ul> <p style="text-align: center;"><b>Presencial (Sala ALI 4, Waddington 716)</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Sábado 06/12/2025</li> <li>▪ 10:00 – 14:00 horas</li> </ul>	
Semana 19	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ <b>Clase 19/Contenido 19</b></li> <li>▪ Mesa redonda: Producción. Calidad, Emprendimiento; Aspectos Legales, etc. A cargo del Prof. Fernando Salazar</li> <li>Participan: <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Prof. Asbjorn Gerlach</li> <li>▪ Prof. Gabriel Lara</li> <li>▪ Prof. Gustavo Voza</li> <li>▪ Prof. Nicolas Ceroni</li> </ul> </li> </ul>	<p style="text-align: center;"><b>Presencial</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Viernes 12/12/2025</li> <li>▪ 18:00 – 20:00 horas</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪</li> </ul>

	<ul style="list-style-type: none"><li>▪ <b>Examen Final</b></li><li>▪ Todos los contenidos</li><li>▪ Prof. Fernando Salazar</li></ul>		<ul style="list-style-type: none"><li>▪ Viernes 16/01/2026</li><li>▪ 18:00 – 20:00 horas</li></ul>
--	---	--	--

Actualización 24-04-2025

ESCUELA DE  
ALIMENTOS



PONTIFICIA  
UNIVERSIDAD  
CATÓLICA DE  
VALPARAÍSO