



ucm

UNIVERSIDAD CATOLICA DEL MAULE



**Facultad de
Ciencias
Agrarias y
Forestales**

III versión 2026 **Diplomado semipresencial** **CERVECERIA** **Y DESTILACIÓN**

El Diplomado de emprendimientos *CRAF* chileno
Somos #TuUniversidad



educacioncontinua.ucm.cl

Diplomado semipresencial **CERVECERIA Y DESTILACIÓN**

La capacitación profesional en cervecería y destilación se torna cada vez más importante para el país porque tenemos cultura de fermentados de uva, insumos de calidad y un mercado dispuesto a consumir productos del territorio diferenciados de la industria masiva. En este contexto, la economía y cultura nacional, necesitan personas que hayan experimentado el proceso de obtención de cervezas y destilados *craft* (artesanal), desde la selección de insumos y el estilo deseado, hasta envasado, así como las oportunidades de negocios.

El propósito del Diplomado en Cervecería y Destilación de la UCM es entregar las herramientas para el desarrollo de estos emprendimientos. Somos el único Diplomado de emprendimientos CRAF de cervezas y destilados chileno y usamos el método "aprender haciendo". Contamos con un equipo de profesores que son, al mismo tiempo, emprendedores en esta línea.

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 escala craft.

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

Los estudiantes son trabajadores, por ello hemos elaborado el programa para que cada estudiante aprenda haciendo en forma real la producción de cervezas (*Ale Pale, Stout*) destilados (*Aguardiente de frutas, Frangelico, Brandy, Gin, Whisky, Bourbon*), y proponga un emprendimiento especial de cervezas o destilados.

La modalidad del Diplomado es semipresencial, las virtuales se impartirán a través de *Microsoft Teams* tanto en forma sincrónica, trabajos tutoriales y aprendizaje asincrónico de trabajo autónomo. Las clases prácticas de cervecería y destilación presenciales se realizan en laboratorios acondicionados.

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 impartirán en las instalaciones de la Universidad Católica del Maule, Talca, los sábados todo el día desde las 8:30, y las clases *on line* se impartirán los miércoles de 18:30 - 20:30 horas. El Diplomado III Versión 2026 durará dos meses, comenzando miércoles 17-06-2026 y finalizando el 12-08-2026.

CUERPO ACADÉMICO



Claudio Fredes Monsalve

Ingeniero Agrónomo. Enólogo. Magíster en Horticultura. Académico Universidad Católica del Maule. Director del Programa. Actividad curricular en que participa: Emprendimiento de cervecería y destilación.

E-mail: cfredes@ucm.cl



Guillermo Fuentes Espinoza

Ingeniero de Proyectos H. Asesor Técnico agroindustrial. Emprendedor en obtención de aceites esenciales, espirituosos y fermentados de frutas, productor de alambiques. 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, maestro cervecero, jurado de cervezas BJCP.

Actividad Curricular en la que participa: Cervecería

E-mail: amunozc@ucm.cl



Jorge Von Mezel

Publicista diplomado en marketing. CEO y maestro cervecero de Von Menzel Brewing Co. (200HL/año), restaurante y sala de degustación, cervecería premiada en Chile y el mundo. Actividad curricular en que participa: Emprendimiento.

E-mail: jvonmenzel@gmail.com

Fecha	Día	Actividad curricular	Lugar	Tema
17-06-2026	Miércoles 18.30-20:30	Emprendimiento/ Cervecería	on line MS Teams	La producción de cervezas en Chile. Mercado nacional e internacional. Preparación para Brew day. CF
20-06-2026	Sábado todo el día	Cervecería	Laboratorio Talca	Brew Day. Revisión crítica de videos. Taller elaboración de cerveza. Elaboración de American <i>Pale Ale</i> (40 litros). AM
24-06-2026	Miércoles 18.30-20:30	Emprendimiento	on line MS Teams	El emprendimiento cervecero, claves del negocio y tendencias del mercado nacional y regional. JVM.
27-06-2026	Sábado todo el día	Cervecería	Laboratorio Talca	Taller estilos de cerveza según BJCP (Beer Judge Certification Program). Taller elaboración de cerveza (<i>Brew Day</i>). Elaboración de <i>Stout</i> (40 litros)
01-07-2026	Miércoles 18.30-20:30	Emprendimiento	on line MS Teams	Conceptualización de marca y experiencia del cliente. JVM
04-07-2026	Sábado todo el día	Cervecería	Laboratorio Talca	Taller de fermentación y acondicionamiento práctico. Análisis sensorial de insumos y defectos de cerveza. AM.
08-07-2026	Miércoles 18.30-20:30	Emprendimiento/ Destilación	on line MS Teams	La industria de destilación. Importaciones y exportaciones. Producción de insumos e importaciones. Grandes empresas, craft y home destilling. CF.
11-18-2026	Sábado todo el día	Cervecería/Destilación	Laboratorio Talca	Envasado de cervezas. Presentación de estilos de cervezas. Historia de la destilación y Tipos de destilados. AM-GF.
15-07-2026	Miércoles 18.30-20:30	Emprendimiento	on line MS Teams	Segmentación de clientes y definición del público objetivo. Propuesta de valor. Modelo de negocios CANVAS triple Impacto
18-07-2026	Sábado todo el día	Cervecería/Destilación	Laboratorio Talca	Embarrilado, embotellado y servicio de cerveza. Taller práctico de Procesos de Fermentación de Espirituosos. Historia de la destilación en los territorios. AM-GF
22-07-2026	Miércoles 18.30-20:30	Emprendimiento	on line MS Teams	Marketing digital, redes sociales y presupuestos. JVM.
25-07-2025	Sábado todo el día	Destilación	Laboratorio Talca	Destilación de aguardiente, separación cabeza-corazón-cola en la práctica. GF.
29-07-2026	Miércoles 18.30-20:30	Emprendimiento	on line MS Teams	Equipos home y craft de cervezas y destilados. CF.
25-07-2026	Sábado todo el día	Destilación	Laboratorio Talca	Proceso de rectificación y formulación personalizada de Gin con diversos botánicos. GF
05-08-2026	Miércoles 18.30-20:30	Emprendimiento	on line MS Teams	Pub brewing, donde se junta la producción con el negocio gastronómico. JVM
01-08-2026	Sábado todo el día	Destilación	Laboratorio Talca	Elaboración de frangelico y fermentados de fruta fortificados. Destilados de cereales y futas sin envejecimiento. Análisis de espirituosos. GF.
12-08-2026	Miércoles 18.30-20:30	Emprendimiento	on line MS Teams	Presentación del plan de negocios del emprendimiento de cervezas o destilados. JVM.
08-08-2026	Sábado	Destilación	Laboratorio Talca	Proceso de envasado y envejecido de alcoholes (Brandy, Whisky). Análisis sensorial de estilos de espirituosos. GF
12-08-2026	Miércoles 18.30-20:30	Emprendimiento	on line MS Teams	Video Pitch del emprendimiento de cervezas o destilados. CF. JVM. AM. GF.

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.
- ✓ Deben aprobar los tres Actividades curriculares del Diplomado: Cervecería; Destilación y Emprendimiento en Cervecería y Destilación con una nota igual o superior a 4,0. 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".

Auspicio y descuento:



**Facultad de
Ciencias
Agrarias y
Forestales**

**III versión 2026
Diplomado semipresencial
CERVECERIA
Y DESTILACIÓN**

Información



Secretaria: María Teresa Sanchez Ávila
+56 9 44600668 (mariatsanchez@ucm.cl)
Director: Claudio Fredes Monsalve
cfredes@ucm.cl



Diplomado semipresencial en
Cervecería y Destilación - Magíster y
Diplomados UCM