

2do PERIODO

DIPLOMADOS 2025

Tu **capacitación** es la **mejor inversión**.

DIPLOMADO EN: INTRODUCCIÓN A LA ELABORACIÓN DE CERVEZA

PRESENTACIÓN

Este programa está diseñado para aquellos apasionados por la cerveza que buscan adquirir conocimientos teórico-prácticos para especializarse o emprender en la industria cervecera.

El **Diplomado en Introducción a la Elaboración de Cerveza** ofrece una visión integral del proceso cervecero, lo que permitirá desarrollar habilidades tanto para la elaboración de cerveza como para su evaluación objetiva, bajo los más altos estándares de la industria.

- **Clave:** 10087
- **Modalidad:** Semipresencial
- **Inscripciones:**
Del 16 de junio al 08 de agosto del 2025
- **Periodo de impartición:**
Del 25 de agosto al 13 de diciembre del 2025
- **Coordinación Académica:**
Mtro. Guillermo Miramontes Acevedo

A QUIÉN VA DIRIGIDO

El **Diplomado en Introducción a la Elaboración de Cerveza** está dirigido a interesados en el tema cervecero.

¿POR QUÉ ELEGIR NUESTRO DIPLOMADO?

La región del Bajío, que incluye Aguascalientes, se ha consolidado como un motor de desarrollo económico y productivo en México, en los últimos años, una industria emergente ha comenzado a ganar terreno en la región: la producción de cerveza artesanal. Aguascalientes, en particular, ha sido testigo del surgimiento de un creciente número de pequeños productores que buscan incursionar en este mercado en auge, contribuyendo no solo al desarrollo económico local, sino también a la diversificación de su oferta agroindustrial y turística.

Este Diplomado te ofrece:

- Formación en los conocimientos técnicos para la producción de cerveza.
- Habilidades para crear, evaluar y comercializar productos en un mercado competitivo, maximizando así su potencial de éxito.
- Herramientas empresariales para emprender, gestionar y encalar negocios cerveceros en la región.

MÓDULOS ACADÉMICOS

Duración: 120 horas
Horario sesiones presenciales: Sábados de 9:00 a 13:00 horas
Sesiones virtuales: 75 horas en Aula Virtual asincrónicas

- **Módulo 1: Historia y componentes básicos.**
- **Módulo 2: Procesos de elaboración.**
- **Módulo 3: Clasificación de cerveza.**
- **Módulo 4: Evaluación sensorial.**

PERFIL DE EGRESO

Al término del Diplomado:

- Analizarás y Contextualizarás la evolución histórica de la cerveza, junto con el estudio integral de sus ingredientes fundamentales, para comprender su influencia en las características técnicas, sensoriales y culturales de esta bebida, sentando las bases teóricas esenciales para su elaboración y apreciación.
- Adquirirás un dominio integral de las etapas técnicas y operativas del proceso de elaboración de cerveza, integrando conocimientos teóricos y prácticos para ejecutar de manera eficiente y precisa la producción de un lote de cerveza, desde la selección de materias primas hasta el empaquetado final, garantizando estándares de calidad y consistencia en el producto terminado.
- Comprenderás y analizarás los estilos de cerveza definidos por la Guía BJCP (Beer Judge Certification Program), integrando el estudio teórico-práctico de su estructura, elaboración y evaluación sensorial, con el fin de identificar y corregir defectos en el producto final, garantizando la calidad y precisión en la clasificación de estilos cerveceros.
- Desarrollarás competencias técnicas y metodológicas para realizar evaluaciones sensoriales precisas y estructuradas de cervezas, basadas en los estándares internacionales de la Guía BJCP (Beer Judge Certification Program), integrando el uso adecuado de herramientas, protocolos de análisis y ética profesional, con el fin de garantizar valoraciones objetivas, coherentes y alineadas con los criterios globales de calidad.

DOCENTES INVITADOS

Algunos de nuestros docentes invitados:

Carlos Mauricio Aceituno Ríos

- Licenciado en Administración de Empresas.
- Gerente Compras e Insumos Clínica Biomaterna.
- Co-Fundador de CHILERA BREWING.
- Co-Fundador de ACESAN del bajío.
- Co-Fundador de ADRIA Cava Urbana.
- Co-Fundador BIWA Aguascalientes.

Vicente de Jesús Moreno Cabello

- Ingeniero Agroindustrial.
- Co-fundador y meadmaker de zánganos brewing.
- Cerveceros en jefe de Chiler brewing.
- Certificate of implementation of food safety management.
- Recognized beer judge (E5075) (BJCP).
- Certificate beer server (N°827706) (Cicerone).

Rubén Darío Cárdenas Duarte

- Maestro en ciencias en Bioprocesos.
- Microbiólogo Industrial pregrado.

- Maestro honorario en la Universidad Autónoma de San Luis Potosí.
- Gerente de calidad Micro cervecería La Legendaria.
- Juez BJCP Certified.
- Juez Beer server Cicerón.
- Coordinador ISO22000.
- Auditor Interno ISO19011.

Carlos Alfonso Corona Moreno

- Licenciado en Mercadotecnia.
- Co- fundador Beer Boutique, gerente de compras y curaduría de cerveza, desde 2012.
- Cicerone Beer Server.
- Pkwy Equipo Cerveceros, instalación arranque y ventas 2017-2020.

Julio Andrés Alvarez Rivera

- Ingeniero Químico en Materiales por la Universidad Autónoma de Querétaro.
- 15 años de experiencia en cerveza.
- 12 años como Juez Cerveceros por BJCP.
- 7 años con Cerveceros Arellano como

Cerveceros en Jefe y Gerente de Calidad.

- 7 años como Jefe de Calidad en Compañía Cervecería Hércules.
- Principales áreas de experiencia: fermentación y levadura, elaboración de recetas, procesos cerveceros, análisis sensorial.

Benjamin Alan Tristán Ruiz

- Director General de Copa Hidromiel San Luis Rey.
- Director General Copa Cerveza San Luis Rey.
- Director General Mead Madnnes Cup Américas.
- Judge MJP by (Mead Judging Programme).
- Mead and beer judge, by BJCP (Beer Judge Certification Program).
- Certified CICERONI.
- Principales áreas de experiencia: experimentación y elaboración de fermentos así como bebidas endémicas del desierto mexicano.

REQUISITOS DE ADMISIÓN

En general se pueden inscribir al Diplomado todas las personas interesadas en incursionar en la industria cervecera.

¿CÓMO ME PUEDO INSCRIBIR?

Ingresar a la página cursos.uaa.mx y dar clic en la opción de Diplomados, una vez ahí, presionar el botón "inscríbete aquí" y seguir las instrucciones.
Cupo: Mínimo 20 y máximo 25 alumnos.
Para mayores informes:

Dirección General de Difusión y Vinculación
Departamento de Extensión Académica
Área de Diplomados
Edificio Académico - Administrativo, noveno piso, Ciudad Universitaria
Teléfono: 449 910 74 00 extensiones 30319 y 30318
Whatsapp: 449 157 15 35
Correo electrónico: diputados.ec@edu.uaa.mx y teresita.trillo@edu.uaa.mx
Horario de atención: Lunes a viernes de 8:00 a 15:00 horas

Diplomado diseñado por:
Centro de Ciencias Empresariales
Departamento de Agronegocios
Teléfono: 449 910 74 00 extensión 56014
Edificio 7, Campus Sur

INVERSIÓN Y PROMOCIONES

Contado
\$11,700.00

Diferido
Inscripción de \$6,100.00 y dos mensualidades de \$3,050.00 cada una a cubrir en septiembre y octubre del 2025.

Promoción
10% de descuento en pago de contado a las primeras 10 personas en inscribirse. Para cualquier modalidad de pago se acepta tarjeta de crédito ofreciendo meses sin intereses.