

Diplomatura en Microcervecerías

Información General

Fecha de inicio: 12/08/2026

Frecuencia: Semanal

Carga horaria por clase: 90 min

Presentación

Clases en vivo: Miércoles 19 a 22hs La Diplomatura en Microcervecerías provee al alumno de los conocimientos necesarios y la capacidad para gerenciar una planta cervecera en su totalidad, diseñar equipos nuevos como también optimizar los actuales, crear recetas según estilo como también innovadoras en el mercado y tener control total sobre el proceso de fabricación para lograr así una estandarización total de sus productos. Por otro lado el alumno estará capacitado para coordinar con todas las áreas de una cervecería, trabajar en la venta del producto terminado, armar la logística y gerenciar los recursos humanos de la misma. Al final del curso el alumno podrá enfrentar de manera consciente las problemáticas diarias que pueden encontrarse en una cervecería, como también poder prever y proyectar el impacto del agregado y modificación de equipos y procedimientos, realizar sus respectivas cotizaciones y tomar decisiones vitales para el funcionamiento de la fábrica. El conocimiento en diseño de equipos amplía el alcance del alumno pudiendo el mismo desempeñarse dentro del rubro de fabricación de equipos. Como también del conocimiento para ser un destacado proveedor de insumos y un catador profesional de cerveza. Actividades presenciales opcionales: Visitas y recorridos en cervecerías, prácticas en cervecerías (Cocciones, reutilización de levaduras, carbonatación, procesos de limpieza, llenado de latas y botellas, etc), catas de cervezas y maridajes, almuerzos de camaradería, charlas presenciales y charlas online.

Objetivos Generales

Que el alumno: Sea capaz de gerenciar una cervecería desde cualquier punto de vista Pueda proponer y llevar a cabo mejoras tanto en el proceso de fabricación como en la implementación de nuevas tecnologías y procedimientos

Objetivos Específicos

- Que el alumno hable el lenguaje técnico para la fabricación de equipos, pudiendo encarar el diseño de equipos como también tener completo entendimiento de planos, para evaluar diferentes opciones de proveedores y elegir la más conveniente para su caso
- Que el alumno sea capaz de crear y proponer nuevas estrategias de marketing para potenciar las ventas de su empresa
- Que el alumno tenga plena conciencia del impacto que causa la modificación del proceso, materias primas, tiempo de cada etapa y modificación de los equipos en la cerveza terminada
- Que el alumno pueda gerenciar la logística directa e inversa de la cervecería en su totalidad
- Que el alumno tenga la capacidad de total entendimiento de una receta y cómo modifica cada parámetro a la misma

- Que el alumno aprenda no solo a fabricar cerveza, sino también otras bebidas fermentadas y bebidas destiladas
- Que el alumno pueda detectar problemas en la cerveza aplicando el análisis sensorial para así poder solucionarlos de manera rápida y práctica
- Que el alumno sea capaz de gerenciar proyectos de montaje de bares cerveceros, entendiendo el equipamiento necesario para tal fin y los procesos operativos necesarios para su correcto funcionamiento
- Que el alumno conozca la historia de los diferentes estilos de cerveza, la esencia de cada uno y cómo replicar con la mayor exactitud cada uno
- Que el alumno entienda los principios básicos de la automatización industrial, para poder volcar estos conocimientos en la resolución de problemas de manera práctica como también en el montaje de nuevas tecnologías y equipos
- Que el alumno sea capaz de afrontar un proyecto nuevo desde el punto de vista económico, analizar los riesgos y oportunidades de cada opción para tomar la mejor decisión
- Que el alumno entienda el impacto ambiental de la fabricación de cerveza, para también optimizar sus procesos y reducirlo al mínimo posible
- Que el alumno pueda calcular el costo energético de cada parte del proceso, ya sea en equipos instalados o equipos por adquirir, para optimizar y reducir al mínimo los gastos energéticos
- Que el alumno se capacite en conocimientos de buenas prácticas de manufactura, como también los requisitos necesarios para poder habilitar su planta y la creación de procedimientos operativos para el correcto funcionamiento de la misma
- Que el alumno adquiera los conocimientos físicos y químicos necesarios para la fabricación de cerveza de excelencia
- Que el alumno conozca el proceso de malteo de cebada, lo que abre la posibilidad a que el alumno pueda maltear su propia cebada, como también analizar a fondo la calidad de su materia prima

Destinatarios

- Profesionales que al día de hoy trabajen en el rubro cervecero y deseen una visión total del manejo de una cervecería, como también para cualquier persona que quiera montar una cervecería, haya o no cocinado cerveza con anterioridad. El curso los preparará para estar a cargo de cualquier sector de una planta de cerveza como también de la planta entera.

Plan de Estudios

Módulo 1: Diplomatura en Microcervcerías

- La malta.
- Procesos de malteado.
- Maceración
- El agua.
- Fluidodinámica.
- El lúpulo
- Transferencia de calor y enfriamiento.
- Conceptos de microbiología.
- Limpieza

- Hervor.
- La levadura.
- Fermentación y maduración.
- Análisis Sensorial de Cerveza.
- Refrigeración, cámaras y bancos de frío.
- Estilos, diseño de recetas e innovación.
- Legislación Alimentaria.
- Medioambiente.
- Servicio en bares.
- Recursos Humanos.
- Automatización de la cervecería.
- Economía y evaluación de proyectos aplicados a cervecerías.
- Elaboración de bebidas alcohólicas de alta graduación.
- Logística.
- Calidad.
- Marketing.
- Otras bebidas fermentadas.
- Visitas a plantas
- Disertantes invitados