

DIPLOMADO EN INDUSTRIA CERVECERA SEGUNDA VERSION 2015

			I				i				T				T																					
MATERIAS PRIMAS Y OPERACIONES PREVIAS A LA PRODUCCION DE CERVEZA			Abril				Mayo				Junio				Julio				Agosto				Septiembre				Octubre									
Unidad		Horas	Relator (a)	4	11	18	25	2	9	16	23	30	6	13	20	27	4	11	18	25	1	8	15	22	29	5	12	19	26	3	10	17	24			
Módulo 1	1.1	Introducción a la industria cervecera																																		
		Contexto general - Objetivos - evaluación	0,5	Leonardo Pino					1																											
		Historia de la cerveza	1,5	Carlos Villouta					1																											
		Regiones cerveceras del mundo	1	Carlos Villouta					1																											
		Industria cervecera nacional	1	Carlos Villouta					1																											
	1.2	Materias primas																																		
		Agua	2	Carlos Villouta					1																											
		Levadura	1	Carlos Villouta					1																											
		Adjuntos	1	Carlos Villouta					1																											
		Malta	2	Carlos Villouta							2																									
		Lúpulo	2	Carlos Villouta							2																									
	1.3	Microbiología aplicada a la Cerveza																																		
		Control biológico	2	Hellmuth Leal							2																									
		Bacterias que causan deterioro en la cerveza	2	Hellmuth Leal							2																									
		Métodos tradicionales microbiológicos de detección de contaminantes	4	Hellmuth Leal									3																							
	1.4	Introducción a la Evaluación Sensorial	4	Patricia San Martín									3																							
		Taller de evaluación sensorial 1	4	Patricia San Martín									4																							
	1.5	Visita Industrial 1 (MALTEXO - CCU)	6	Leonardo Pino y Carlos Villouta										5																						
1.6	Aseo y Desinfección																																			
	Tipos de suciedades y agentes contaminantes	4	Alexis Lazo										6																							
	Agentes de limpieza	2	Alexis Lazo										6																							
	Agentes de desinfección	2	Alexis Lazo										6																							
Total Horas del módulo		42																																		
PRODUCCIÓN DE MOSTO, CERVEZA Y ENVASADO																																				
2.1	Molienda	1	Sergio Mora										7																							
2.2	Maceración																																			
	Simple	1,5	Sergio Mora										7																							
	Escalonada	1,5	Sergio Mora										7																							
2.3	Filtración de Mosto	1	Sergio Mora										7																							
2.4	Ebullición	2	Sergio Mora										7																							
2.5	Clarificación y Enfriamiento de mosto	1	Sergio Mora										7																							
2.6	Fermentación	7	Sergio Mora										8																							
2.7	Maduración	1	Sergio Mora										8																							
	Taller de Evaluación sensorial 2	4	Patricia San Martín										8																							
2.8	Envasado	1,5	Miguel Mallea											10																						
	Lavado de botellas y barriles	3	Miguel Mallea											10																						
	Llenado	1,5	Miguel Mallea											10																						
	Pasteurización	1	Miguel Mallea											10																						
	Etiquetado	1	Miguel Mallea											10																						
2.9	Taller de cálculo cervecero	8	Leonardo Pino																		11															
	Taller de Elaboración de Cerveza	8	Carlos Villouta																			12														
2.10	Estudio de casos	8	Asbjorn Gerlach Juan Carlos Amand																			13														
2.11	Visita industrial 2 (GRASSAU - CRATER)	8	Leonardo Pino y Carlos Villouta																				14													
	Taller Evaluación sensorial 3	8	Carlos Villouta Patricia San Martín																					15												
Total Horas del módulo		68																																		
MARCO LEGAL Y HERRAMIENTAS TRANSVERSALES PARA EL NEGOCIO CERVECERO																																				
3.1	Normativa aplicada al etiquetado	2	Susana Valenzuela																						16											
3.2	Normativa referente a los envases	2	Susana Valenzuela																						16											
3.3	Normativa referente a inocuidad	4	Carolina Calderon																						16											
3.4	Buenas Practicas de Manufactura	4	Carolina Calderon																							17										
3.5	Taller de Aspectos Legales	4	SAG																							17										
3.6	Mercado potencial:mercado objetivo	1	Luis Torralbo																														18			
3.7	Posición competitiva	1	Luis Torralbo																															18		
3.8	Herramientas de Investigación de Mercado	1	Luis Torralbo																															18		
3.9	Generación de Valor a los consumidores	1	Luis Torralbo																																18	
3.10	Proteccion intelectual de los negocios	2	Luis Torralbo																															18		
3.11	Modelo de negocios innovadores CANVAS	2	Luis Torralbo																															18		
3.12	Producto; Definición y elementos fundamentales (marca, diferenciación y presentación)	2	Hugo Martinez																																	

