

## Calendario Diplomado en Microcervecería 2019

ESCUELA DE  
ALIMENTOS



PONTIFICIA  
UNIVERSIDAD  
CATÓLICA DE  
VALPARAÍSO



Clase 1				Clase 2			
<b>Viernes 12 de Abril</b>				<b>Sábado 13 de Abril</b>			
Hora	Asignatura	Profesor	Sala	Hora	Asignatura	Profesor	Sala
18-21	Materias Primas 1 - Agua	G. Vozza	ALI 1	10-13	Materias Primas 2 - Malta	G. Vozza	ALI 1
<b>Clase 3</b>				<b>Clase 4</b>			
<b>Viernes 26 de Abril</b>				<b>Sábado 27 de Abril</b>			
Hora	Asignatura	Profesor	Sala	Hora	Asignatura	Profesor	Sala
18-21	Materias Primas 3 - Lúpulo	G. Vozza	ALI 1	10-13	Materias Primas 4 - Levadura	G. Vozza	ALI 1
<b>Clase 5</b>				<b>Clase 6</b>			
<b>Viernes 03 de Mayo</b>				<b>Sábado 04 de Mayo</b>			
Hora	Asignatura	Profesor	Sala	Hora	Asignatura	Profesor	Sala
18-21	Procesos 1 – Molienda y Maceración	G. Vozza	ALI 1	10-13	Procesos 2 Lautering y Ebullición	G. Vozza	ALI 1
<b>Clase 7</b>				<b>Clase 8</b>			
<b>Viernes 10 de Mayo</b>				<b>Sábado 11 de Mayo</b>			
Hora	Asignatura	Profesor	Sala	Hora	Asignatura	Profesor	Sala
18-21	Procesos 3 Fermentación	G. Vozza	ALI 1	10-13	Procesos 4 Filtración y envasado	G. Vozza	ALI 1
<b>Clase 9</b>				<b>Clase 10</b>			
<b>Viernes 17 de Mayo</b>				<b>Sábado 18 de Mayo</b>			
Hora	Asignatura	Profesor	Sala	Hora	Asignatura	Profesor	Sala
18-21	Limpieza y sanitización	G. Vozza	Ali 1	10-13	Marclo legal y emprendimiento cervecero	G. Vozza	Ali 1

**Viernes 19 y 20 de abril no hay clases por Semana Santa. Por fuerza mayor algunas clases o salidas a terreno podrían sufrir algunos cambios dependiendo de la disponibilidad de profesores y empresas. No obstante, las fechas de inicio y fin no deberían verse afectadas.**

## Calendario Diplomado en Microcervecería 2019



Clase 11				Clase 12			
Viernes 24 de Mayo				Sábado 25 de Mayo			
Hora	Asignatura	Profesor	Sala	Hora	Asignatura	Profesor	Sala
18-21	Fundamentos Microbiológicos I	F. Salazar	ALI 1	10-13	Laboratorio de Análisis Microbiológicos I	F. Salazar & M. Labbé	Lab
Clase 13				Clase 14			
Viernes 31 de Mayo				Sábado 01 de Junio			
Hora	Asignatura	Profesor	Sala	Hora	Asignatura	Profesor	Sala
08-17	Visita a Maltexco	F. Salazar		10-13	Laboratorio de Análisis Microbiológicos II	F. Salazar & M. Labbé	Lab
18-21	Fundamentos Microbiológicos II	F. Salazar	ALI 1				
Clase 15				Clase 16			
Viernes 07 de Junio				Sábado 08 de Junio			
Hora	Asignatura	Profesor	Sala	Hora	Asignatura	Profesor	Sala
18-21	Fundamentos Físico-Químicos	F. Salazar	ALI 1	10-13	Laboratorio de análisis físico-químicos	F. Salazar & M. Labbé	Lab

Clase 17				Clase 18			
Viernes 14 de Junio				Sábado 15 de Junio			
Hora	Asignatura	Profesor	Sala	Hora	Asignatura	Profesor	Sala
18-21	Uso de maderas en Cervezas	A. Gerlach	ALI 1	10-13	Cervezas IPAs	A. Gerlach	ALI1
Clase 19				Clase 20			
Viernes 21 de Junio				Sábado 22 de Junio			
Hora	Asignatura	Profesor	Sala	Hora	Asignatura	Profesor	Sala
18-21	Cervezas sours	A. Gerlach	ALI 1	10-13	Cervezas especiales (cervezas con fruta, especias, hierbas, cervezas belgas, etc.)	A. Gerlach	ALI 1

## Calendario Diplomado en Microcervecería 2019

ESCUELA DE  
ALIMENTOS



PONTIFICIA  
UNIVERSIDAD  
CATÓLICA DE  
VALPARAÍSO



Clase 21				Clase 22			
Viernes 28 de Junio				Sábado 29 de Junio			
Hora	Asignatura	Profesor	Sala	Hora	Asignatura	Profesor	Sala
18-21	Formulación de recetas	G. Lara	ALI 1	09-19	Taller Elaboración de Cerveza Laboratorio de Procesos	F. Salazar & G. Lara	

Clase 23				Clase 24			
Viernes 05 de Julio				Sábado 06 de Julio			
Hora	Asignatura	Profesor	Sala	Hora	Asignatura	Profesor	Sala
18-21	Diseño de equipos 1	F. Pérez	ALI 1	10-13	Diseño de equipos 2	F. Pérez	ALI 1

  

Clase 25				Clase 26			
Viernes 12 de Julio				Sábado 13 de Julio			
Hora	Asignatura	Profesor	Sala	Hora	Asignatura	Profesor	Sala
18-21	Requerimientos energéticos 1	F. Pérez	ALI 1	10-13	Requerimientos energéticos 2	F. Pérez	ALI 1

Clase 27				Clase 28			
Viernes 19 de Julio				Sábado 20 de Julio			
Hora	Asignatura	Profesor	Sala	Hora	Asignatura	Profesor	Sala
08-17	Visita a cervecería Kross-Curacaví y Hasta Pronto Brewing Co. Santiago	F. Salazar		10-13	Mercado de la cerveza nacional e internacional	C. Flaskamp	ALI 1

## Calendario Diplomado en Microcervecería 2019

ESCUELA DE  
ALIMENTOS



PONTIFICIA  
UNIVERSIDAD  
CATÓLICA DE  
VALPARAÍSO



Clase 29				Clase 30			
Viernes 26 de Julio				Sábado 27 de Julio			
Hora	Asignatura	Profesor	Sala	Hora	Asignatura	Profesor	Sala
18-21	Sustentabilidad cervecera 1: Reutilización de levadura y bagazo (obtención de subproductos)	V. Lobos	ALI 1	10-13	Sustentabilidad cervecera 2: Tratamientos de residuos líquidos y sólidos (biogás, tratamientos de aguas residuales, etc.)	V. Lobos	ALI 1

Clase 31				Clase 32			
Viernes 02 de Agosto				Sábado 03 de Agosto			
Hora	Asignatura	Profesor	Sala	Hora	Asignatura	Profesor	Sala
19-20	Inocuidad	J. Reveco	ALI 1	11-12	Plan de MKT	J. Reveco y la participación especial de un grupo de emprendedores del rubro cervecero	ALI 1

## Calendario Diplomado en Microcervecería 2019



Clase 33				Clase 34			
Viernes 09 de Agosto				Sábado 10 de Agosto			
Hora	Asignatura	Profesor	Sala	Hora	Asignatura	Profesor	Sala
18-21	Análisis Sensorial 1	G. Lara	ALI 1	10-13	Análisis Sensorial 2	G. Lara	ALI 1

Clase 35				Clase 36			
Viernes 16 de Agosto				Sábado 17 de Agosto			
Hora	Asignatura	Profesor	Sala	Hora	Asignatura	Profesor	Sala
18-21	Servido de cervezas y servicios	G. Lara	ALI 1	10-13	Maridaje de cervezas	G. Lara	ALI 1

Clase 37				Clase 38			
Viernes 23 Agosto				Sábado 24 de Agosto			
Hora	Asignatura	Profesor	Sala	Hora	Asignatura	Profesor	Sala
18-21	Estilos BJCP 1(Como reconocer sensorialmente un estilo )	R. Solís	ALI 1	10-13	Estilos BJCP 2 (Como reconocer sensorialmente un estilo )	R. Solís	ALI 1

## Calendario Diplomado en Microcervecía 2019

ESCUELA DE  
ALIMENTOS



PONTIFICIA  
UNIVERSIDAD  
CATÓLICA DE  
VALPARAÍSO



EXAMEN FINAL	
Profesor	Fernando Salazar
Fecha	Viernes 30 de agosto
Horario	18-20 horas
Lugar	ALI 1

Clases expositivas: 108 horas

Visitas y salidas a terreno: 16 horas

Taller de elaboración de cervezas 10 horas

Duración del programa: 134 horas