



CHACRAS DE CORIA, 22 DE ABRIL DE 2026.-

VISTO:

El **EXPEDIENTE N° 2966/2026**, en el cual corre agregada la nota presentada por la **Secretaría de Vinculación** de esta Facultad, en la que **solicita se apruebe** el proyecto **"DIPLOMADO EN ELABORACIÓN DE CERVEZA ARTESANAL"**, desarrollado en conjunto con el Liceo Agrícola y Enológico, Domingo Faustino Sarmiento y con la colaboración de la Cámara Mendocina de Cervecerías Artesanales (CAMCA), y

CONSIDERANDO:

Que según lo expresado por la Dra. ESTRELLA, el Diplomado tiene como finalidad fortalecer la formación técnica y científica en un sector agroindustrial en expansión, aportando conocimientos vinculados a microbiología, química de los alimentos, procesos de fermentación, gestión productiva y normativa vigente.

Que, asimismo, busca promover la innovación, la calidad y la sostenibilidad de los emprendimientos cerveceros, contribuyendo al desarrollo territorial y a la profesionalización del sector.

Que la propuesta cuenta con la Coordinación Académica de la Prof. Carolina PEREIRA (FCA) y el Prof. Javier MENDOZA (LAE), quienes junto a referentes técnicos de CAMCA garantizarán la calidad de las actividades teóricas y prácticas.

Que el cupo de participantes establecido, es como mínimo 15 y como máximo 40, con una carga horaria de 40 horas reloj.

Que la Comisión de Vinculación y Relación con la Comunidad, luego de analizar la documentación presentada, concluye que la misma cumple con todos los requisitos exigidos para un Diplomado.

Que, tratado por el Consejo Directivo de esta Facultad, en sesión ordinaria del 31 de marzo de 2026, resolvió, por unanimidad, aprobar el dictado del Diplomado propuesto.

Por ello y en uso de sus atribuciones,

**EL CONSEJO DIRECTIVO DE LA FACULTAD DE CIENCIAS AGRARIAS
RESUELVE:**

ARTÍCULO 1º.- Aprobar el dictado del **"DIPLOMADO EN ELABORACIÓN DE CERVEZA ARTESANAL"**, en la sede de la Facultad de Ciencias Agrarias-UNCUYO, cuyo proyecto académico es desarrollado en conjunto con el Liceo Agrícola y Enológico "Domingo Faustino Sarmiento" y con la colaboración de la Cámara Mendocina de Cervecerías Artesanales (CAMCA), el cual corre agregado como **ANEXO I** formando parte de la presente resolución.

ARTÍCULO 2º.- Comuníquese e insértese en el libro de resoluciones.

RESOLUCIÓN N° 31

M. SC. Guillermo ANDER EGG
SECRETARIO DE VINCULACIÓN
FACULTAD DE CIENCIAS AGRARIAS
UNIVERSIDAD NACIONAL DE CUYO

MS. Ing. Agr. Joaquín Antonio LLERA
VICEDECANO a/c DECANATO
FACULTAD DE CIENCIAS AGRARIAS
UNIVERSIDAD NACIONAL DE CUYO



ANEXO I

DIPLOMADO EN ELABORACIÓN DE CERVEZA ARTESANAL

1) Identificación del proyecto

Diplomado en Diplomado en Elaboración de Cerveza Artesanal

2) Unidades académicas responsables

Facultad de Ciencias Agrarias – Liceo Agrícola y Enológico-UNCUYO. Adicionalmente, la Cámara mendocina de cerveceras artesanales (CAMCA) será co-organizadora de la propuesta formativa, aportando referentes técnicos para las actividades teóricas y espacio para las prácticas y visitas.

3) Coordinadores académicos

Por FCA: Carolina PEREIRA

Por LAE: Javier MENDOZA

4) Fundamentación

En el contexto actual, la producción de cerveza artesanal constituye un sector en expansión dentro de la agroindustria argentina, caracterizado por un crecimiento sostenido en el número de microemprendimientos y unidades productivas de pequeña y mediana escala. Este fenómeno es particularmente significativo en la región de Cuyo, donde la actividad cervecera ha adquirido relevancia como alternativa de diversificación productiva, generación de empleo y agregado de valor a nivel local. Este desarrollo se vincula tanto al aumento de la demanda de productos diferenciados por parte de los consumidores como a la consolidación de una cultura cervecera asociada a la identidad regional, el turismo y la gastronomía.

Desde una perspectiva académica y tecnológica, la elaboración de cerveza es un proceso complejo que involucra fundamentos de microbiología, bioquímica, química de los alimentos e ingeniería de procesos. La comprensión de las transformaciones fisicoquímicas y biológicas que ocurren durante las distintas etapas de producción (manejo de materias primas, la actividad metabólica de las levaduras, los procesos de fermentación y maduración, y el control de calidad) resulta esencial para garantizar la estabilidad, inocuidad y calidad sensorial del producto final. Asimismo, el desarrollo de emprendimientos cerveceros requiere la integración de conocimientos vinculados a la gestión productiva, la normativa vigente, la sostenibilidad, la trazabilidad y la innovación tecnológica.

En este sentido, la formación sistemática y de nivel superior en el área cervecera adquiere un rol estratégico, al contribuir a la profesionalización del sector y al fortalecimiento de las capacidades técnicas de los recursos humanos. La articulación entre el conocimiento académico y las prácticas productivas permite promover la mejora continua de los procesos, la optimización del uso de recursos y la incorporación de criterios de calidad basados en fundamentos científicos.

Las instituciones de educación superior desempeñan un papel central en la generación, transferencia y aplicación del conocimiento contribuyendo al desarrollo territorial mediante la

///...



///...

formación de profesionales capacitados para responder a las demandas del entorno socio productivo. En este marco, el Diplomado en Cerveza se orienta a brindar una formación integral que contemple los fundamentos científicos, tecnológicos y productivos de la actividad cervecera, promoviendo el desarrollo de competencias técnicas y analíticas que favorezcan la innovación, la calidad y la sostenibilidad de los emprendimientos.

De este modo, la presente propuesta académica busca contribuir al fortalecimiento del entramado productivo regional, al desarrollo de capacidades locales y a la consolidación de un sector cervecero basado en el conocimiento, la calidad y la articulación entre el ámbito académico y el sector productivo.

5) Objetivos

- Comprender los fundamentos microbiológicos, químicos y tecnológicos involucrados en el proceso de elaboración de cerveza, incluyendo el rol de las materias primas, la fermentación y las transformaciones fisicoquímicas que determinan la calidad del producto final.
- Desarrollar habilidades prácticas en la elaboración de cerveza artesanal, aplicando técnicas de producción, control de variables de proceso y buenas prácticas de manufactura para obtener productos seguros, reproducibles y de calidad estandarizada.
- Reconocer y analizar los principales estilos de cerveza, sus características sensoriales y parámetros técnicos asociados, relacionándolos con las materias primas, los procesos de elaboración y los estándares de calidad, a fin de favorecer la correcta formulación, evaluación y diferenciación de los productos.
- Incorporar conocimientos de gestión y del marco normativo aplicable a emprendimientos cerveceros, incluyendo aspectos de organización productiva, normativa vigente, escalado de procesos y criterios de sostenibilidad.

6) Destinatarios

- Productores cerveceros artesanales, emprendedores y personas que se desempeñen o deseen iniciarse en la elaboración de cerveza artesanal.
- Estudiantes avanzados de carreras de nivel superior o universitario vinculadas a las ciencias agrarias, enología, alimentos, microbiología, biotecnología y áreas relacionadas.
- Personal técnico de micro cervecerías y establecimientos vinculados al sector agroalimentario.
- Integrantes de cooperativas, asociaciones, cámaras sectoriales, organismos públicos y organizaciones vinculadas al desarrollo productivo regional.
- Público en general que acredite interés en la temática y cuente con estudios secundarios completos, preferentemente con orientación técnica o científica.
- Técnicos en alimentos, técnicos cerveceros y egresados de carreras técnicas afines.
- Profesionales vinculados a las ciencias agrarias, de los alimentos y afines, tales como ingenieros agrónomos, licenciados en enología, ingenieros en alimentos, bromatólogos, licenciados en bromatología y egresados de carreras relacionadas.

7) Requisitos de admisión

- Postulantes con título secundario que preferentemente acrediten trayectoria laboral pertinente, o conocimientos de la elaboración de cerveza o manifiesten intención de incorporarse a la actividad con una base científica sólida

///...



///...

- Postulantes que posean título oficial de carreras de nivel superior universitario y no universitario, en relación con las ciencias agrarias y de los alimentos.

8) Cupo mínimo y máximo

El cupo mínimo establecido es de 15 participantes y el máximo 40.

9) Certificación a otorgar

Diplomado en Elaboración de Cerveza Artesanal

La/el egresada/o del Diplomado estará capacitada/o para diseñar, planificar y ejecutar proyectos de elaboración de cerveza artesanal.

10) Modalidad de cursado

La modalidad de cursado será presencial, con prácticas en fábrica.

11) Carga y distribución horaria

El diplomado tendrá una carga horaria total de 40 horas reloj, discriminado en 50% de clases teóricas áulicas, y 50% de prácticas.

12) Propuesta curricular

I. Carácter del Diplomado

El diplomado tendrá carácter no permanente.

II. Perfil del diplomado

Brindar una formación integral orientada a la comprensión de los fundamentos científicos, tecnológicos y productivos que intervienen en la elaboración de cerveza, articulando conocimientos teóricos con experiencias prácticas. La propuesta formativa permite a los participantes adquirir competencias para interpretar y controlar las distintas etapas del proceso cervecero, comprendiendo el rol de las materias primas, los procesos microbiológicos y las variables tecnológicas que influyen en la calidad final del producto.

Promover el desarrollo de capacidades para la aplicación de herramientas de control de calidad físico-químico y sensorial, el reconocimiento y la formulación de diferentes estilos de cerveza, y la implementación de buenas prácticas de manufactura. De manera complementaria, se abordan aspectos vinculados a la organización y gestión de emprendimientos cerveceros, el marco normativo vigente y los criterios de sostenibilidad productiva.

Esta formación contribuye a la profesionalización de la actividad cervecera regional, fortaleciendo las capacidades técnicas y analíticas de los participantes, y favoreciendo la mejora continua, la innovación y el agregado de valor en el sector cervecero artesanal.

13) Contenidos mínimos

- a) Módulo 1: Marco regulatorio y análisis productivo y comercial.

///...



///...

- b) Módulo 2: Estilos de cervezas, escuelas cerveceras y cervezas para premiación.
- c) Módulo 3: Proceso de elaboración de cerveza.
- d) Módulo 4: Higiene y sanitización.
- e) Módulo 5: Análisis sensorial y de calidad.

14) Formas de evaluación del Diplomado y requisitos para su aprobación

Para aprobar el Diplomado y acceder a la certificación establecida, se deberán aprobar cinco evaluaciones integradoras (una por cada módulo), con una nota mínima de 60/100.

15) Cuerpo docente

Profesores de la Facultad de Ciencias Agrarias:

- ✓ Mgter. Ing. Agr. Carolina Pereira
- ✓ Lic. Adriana Giménez
- ✓ Ing. Agr. Javier Genovart
- ✓ Dr. Martín Fanzone
- ✓ Lic. Santiago Palero

Profesores del Liceo Agrícola y Enológico:

- ✓ Osvaldo Vullüz

Profesores externos:

- ✓ Lic. Fernando Guillot
- ✓ León González
- ✓ Ing. Bernardo Parra
- ✓ Pablo Cuello

16) Equipamiento requerido

Será necesario contar con un espacio físico con acceso a internet, equipado con escritorio y silla para el docente, asientos con pupitre para 40 estudiantes, proyector de multimedia y enchufes.

Además, un espacio cerrado con agua, gas y luz para la elaboración de la cerveza. Este espacio deberá contar con el equipamiento necesario para la realización de todas las etapas del proceso.

17) Observaciones finales

Se entregará a los estudiantes:

- Reglamento interno.
- Programa analítico de cada uno de los módulos, junto con el CV de los docentes responsables.
- Horarios de consultas virtuales y presenciales.

///...



///...

18) Principales referencias bibliográficas

- Bamforth, C. W. (2009). Beer: Tap into the art and science of brewing (3rd ed.). Oxford University Press.
- Briggs, D. E., Boulton, C. A., Brookes, P. A., & Stevens, R. (2004). Brewing: Science and practice. Woodhead Publishing.
- Kunze, W. (2014). Technology brewing and malting (5th ed.). VLB Berlin.
- Palmer, J. J. (2017). How to brew: Everything you need to know to brew great beer every time (4th ed.). Brewers Publications.
- Priest, F. G., & Stewart, G. G. (Eds.). (2006). Handbook of brewing (2nd ed.). CRC Press.
- Beer Judge Certification Program. (2021). BJCP style guidelines. Beer Judge Certification Program.