

**CREA DIPLOMADO EN:
CERVEZA ARTESANAL**

SANTIAGO, 004206 30.07.18.

VISTOS: El DFL N° 149 de 1981 del Ministerio de Educación, la Resolución N° 841 de 1988, la Resolución N° 2746 de 2018, y la Resolución N°1600 de 2008 de la Contraloría General de la República.

RESUELVO:

1. CREASE el Diplomado en “Cerveza Artesanal”, bajo la supervisión y control de la Vicerrectoría Académica, por medio del Instituto de Estudios Avanzados, y nombrase un Coordinador de Programa, quien resuelve temas académicos.

2. El objetivo de este Programa es Adquirir conocimientos integrales respecto al consumo y producción de cerveza artesanal, desde su contexto histórico, cultural y gastronómico, para el desarrollo de competencias básicas para la producción y comercialización de cerveza a pequeña escala. Además el Diplomado se propone como objetivos específicos el Conocer la historia de la cerveza en el mundo, las diferentes escuelas cerveceras a nivel mundial, su historia en nuestro país y contexto cultural al día de hoy, Adquirir competencias en el área gastronómica, considerando los aspectos claves para maridar adecuadamente diferentes estilos cerveceros, desarrollando así habilidades para su evaluación organoléptica, Comprender los factores claves en el proceso productivo para asegurar una cerveza de calidad a pequeña escala, acorde a las necesidades del consumidor y normativa nacional y Comprender los aspectos claves y fundamentales para la comercialización exitosa de cerveza artesanal en un entorno competitivo y globalizado.

3. El diplomado está orientado a empresarios de gastronomía y turismo; productores y consumidores de cerveza artesanal. Técnicos y profesionales del área, como periodistas, sommeliers y bar tenders. Además del público general y aficionados del mundo de la Cerveza con experiencia acreditable de trabajo en el área de la gastronomía.

4. El plan de estudios es de modalidad presencial para el Diplomado en “Cerveza Artesanal”. Este Programa se presenta con un carácter de formación general, que permite a los estudiantes ampliar sus áreas de interés y conocimientos en función del objetivo principal del Programa. El diplomado comprende un total de 140 horas cronológicas, y consta de los siguientes módulos:

Módulo	Asignatura	Distribución horas Cronológicas
Módulo I	Contextualización histórica y cultural de la cerveza en el mundo y en Chile	24
Módulo II	Técnicas de elaboración, producción y control de calidad de la cerveza.	24
Módulo III	Comprendiendo la cerveza: Contexto gastronómico, sus posibilidades de maridaje y apreciación sensorial.	24
Módulo IV	Taller de degustación y apreciación sensorial de la cerveza.	24
Módulo V	Principios y aspectos claves para la comercialización de cerveza dentro de un entorno globalizado.	24
Módulo VI	Comprendiendo los aspectos legislativos y normativos detrás de la producción y comercialización de cerveza.	8
Módulo VII	Trabajo escrito	20
Total Horas Cronológicas		140

5. Las personas interesadas en postular al programa, deben acreditar profesión con título a fin en el área de las ciencias sociales y humanidades; no profesionales deben acreditar experiencia en el área (al menos un año), egresados universitarios o estudiantes de últimos años de carrera universitaria. Además del público general y aficionados del mundo de la Cerveza con experiencia acreditable de trabajo en el área de la gastronomía.

6.- Para aprobar este programa académico se debe cumplir con una asistencia mínima del 75% y una nota igual o superior a 4.0 (de una escala de 1 a 7).

7.- Los y las estudiantes que aprueben el programa recibirán la certificación respectiva del Diplomado en "Cerveza Artesanal" por la **Oficina de Títulos y Grados** de la Universidad de Santiago de Chile.

8.- Quienes en su condición de estudiantes no aprueben el programa de educación continua, solo tendrán derecho a la emisión de constancias de participación, que serán otorgadas por el director del Instituto de Estudios Avanzados, si y solo si, tienen un porcentaje de asistencia superior al 75%.

ANÓTESE Y COMUNÍQUESE,

Karina Arias Yurisch, Vicerrectora de Vinculación con el Medio.

Lo que transcribo a usted para su conocimiento

Saluda atentamente,



GUSTAVO ROBLES LABARCA
Secretario General

KAY/GRL/FES/dmm

Distribución:

- 1. Departamento de Educación Continua-VIME
- 2. Oficina de Partes
- 1. Archivo Central
- 1. Vicerrectoría Académica
- 1. IDEA
- 1. Registro Académico
- 1. Registro Curricular Facultad de Humanidades
- 1. Capacitación USACH