



# Diplomado en Producción y Comercialización de Cerveza Artesanal

# Presentación

El Diplomado en Producción y Comercialización de Cerveza Artesanal es una propuesta de formación de la Universidad Nacional de Villa María, a través de los Instituto de Ciencias Sociales y de Ciencias Básicas y Aplicadas, en articulación con la Cámara de Cerveceros de Villa María y la región.

Aportará conceptos teóricos acompañados de herramientas prácticas y ejercicios que contribuyan a la formación especializada y actualizada de quienes quieran iniciar un emprendimiento de cerveza artesanal o mejorarlo en caso de estar en marcha, buscando mejorar sus habilidades para la gestión integral de las unidades productivas y desarrollar nuevas capacidades en torno al diseño de cervezas, el conocimiento del mercado, el manejo de plantas de producción, las estrategias de venta, entre otros temas.

Se presenta, también, como un espacio de encuentro y de puesta en común de experiencias, opiniones y reflexiones con pares, con el acompañamiento de profesionales y expertos en el rubro, que les permita a los participantes llevar a cabo proyectos productivos exitosos en torno a la cerveza artesanal.



# Objetivos

- 1 Brindar conceptos teóricos y herramientas prácticas productivas y de gestión de proyectos para el desarrollo de emprendimientos de cerveza artesanal
- 2 Desarrollar capacidades y competencias en los participantes vinculadas a la producción y venta de la cerveza artesanal en un espacio de reflexión e intercambio de experiencias y aprendizaje compartido.
- 3 Generar instancias de aprendizaje colaborativo, con el aporte central de expertos y profesionales en la temática

## Destinatarios

- Potenciales emprendedores/as
- Emprendimientos en etapa de despegue
- Público interesado



# Programa

## MÓDULO 1- INTRODUCCIÓN AL MUNDO DE LA CERVEZA ARTESANAL

### Presencial

- Análisis de las características del sector de la cerveza artesanal.
- Preparación, utilización y combinación de insumos principales
- Principales Procesos en torno a las materias primas centrales: agua, lúpulos, maltas.

## MÓDULO 2: EMPRENDER EN EL SECTOR CERVECERO

### Virtual

- Desarrollo de Habilidades Emprendedoras
- Conociendo el mercado de la cerveza artesanal
- Primera exploración de la propuesta de valor

## MÓDULO 3: DISEÑO Y TIPIFICACIÓN DE CERVEZA ARTESANAL

### Presencial

- Variedades de Cerveza
- Diseño de recetas y análisis sensorial de productos
- Cervezas especiales (sin alcohol, Sin TACC)



## MÓDULO 4: TALLER- PROPUESTA DE VALOR

### Virtual

- Construcción de la propuesta de valor
- Recursos, alianzas y actividades clave de la unidad de negocio
- Sondeo de cooperadores y competidores

### ACTIVIDAD ESPECIAL: VIAJE DE ESTUDIO



- Recorrido de 1 día por Villa General Belgrano visitando establecimientos de producción y venta de cerveza artesanal
- Es de carácter opcional

## MÓDULO 5: TECNOLOGÍAS PARA LA PRODUCCIÓN DE CERVEZA

### Presencial

- Etapas del proceso productivo
- Tecnologías para la producción de cerveza
- Tipos y control de procesos

## MÓDULO 6: ASPECTOS ECONÓMICOS Y LEGALES

### Virtual

- determinación de costos
- Regímenes Impositivos
- Fuentes de financiamiento
- Mecanismos de inversión productiva



## MÓDULO 7: ESTRATEGIAS DE COMERCIALIZACIÓN

### Presencial

- Marketing 4.0
- Segmentación de clientes
- Canales de comercialización

## MÓDULO 8: GESTIÓN DE LA CALIDAD

### Presencial

- Seguridad, almacenamiento e higiene
- Aspectos Bromatológicos y habilitaciones
- Buenas Prácticas Productivas
- Gestión de residuos y subproductos

**ACTIVIDAD DE CIERRE: PRESENTACIÓN  
DEL MODELO DE NEGOCIOS Y ENTREGA  
DE CERTIFICADOS**



## CONDICIONES PARA OBTENER LA REGULARIDAD

Para obtener la certificación los participantes deberán cumplir:

- Participación en 6 de los 8 módulos teórico-prácticos .
- Presentación de modelo de negocio trabajado durante el cursado.

# Metodología

La metodología propuesta implica un proceso de aprendizaje teórico práctico, combinando contenidos conceptuales con actividades prácticas en fábricas de cerveza.

También se incluirán 3 instancias de tutorías virtuales que consisten en el acompañamiento técnico para el armado del modelo de negocio.

Los participantes tendrán acceso al Campus Virtual de la UNVM donde encontrarán el material bibliográfico y recursos digitales de interés.

# Certificación

Al finalizar el cursado, los participantes recibirán su correspondiente certificado que acredita la obtención del Diplomado en Producción y Comercialización de Cerveza Artesanal, expedido por la Universidad Nacional de Villa María.

# Costo

\$100.000 (hasta 2 pagos de \$50.000)

# Contacto

Campus: Arturo Jaureche 1555 (5900) Villa María- (Cba.)

Tel: (0353) 4539121 Int. 3

[www.unvm.edu.ar](http://www.unvm.edu.ar)

[desarrolloproductivo@ics.unvm.edu.ar](mailto:desarrolloproductivo@ics.unvm.edu.ar)

