

DIPLOMADO

Bebidas Generosas y Destiladas

Sobre el diplomado

La industria de las bebidas destiladas y generosas evoluciona constantemente, impulsada por nuevas tendencias de consumo, innovación en procesos y experiencias gastronómicas de alto nivel. Este diplomado te brindará una formación integral para comprender la producción, análisis sensorial, gestión e innovación aplicada a bebidas alcohólicas premium.

A través de un enfoque técnico y práctico, desarrollarás conocimientos sobre destilación, fermentación, control de calidad, normatividad y evaluación sensorial, fortaleciendo tu perfil profesional dentro del sector gastronómico, hotelero y de hospitalidad.

¿Por qué estudiar este diplomado?



Domina el mundo de las
bebidas premium



Conoce tendencias
globales e innovación en la
industria



Desarrolla habilidades
sensoriales y técnicas



Impulsa tu crecimiento
profesional y emprendedor



Excelencia Docente

Aprende con especialistas **líderes** en la industria:

Dra. Dulce María Díaz Montaña.

Ingeniera Química (UAG) y Maestra en Ciencias en Procesos Biotecnológicos (UDG). Doble doctorado: Ingeniería de Procesos y Medio Ambiente (INP Toulouse, Francia) y PhD en Procesos Biotecnológicos (UDG). Miembro del Sistema Nacional de Investigadores desde 2005. Cuenta con más de 20 proyectos de I+D+i en la cadena Agave-Tequila, múltiples artículos y patentes, así como conferencias internacionales. Premio Estatal de Ciencia Tecnología e Innovación de Jalisco 2009. Reconocimiento de Jalisco a la Mujeres en Tecnología e Innovación, 2010. Galardonada por el CRT en el 2019 por su contribución a la formación de recursos humanos y al desarrollo de proyectos de innovación en la industria tequilera y en el 2025 con el premio "Espíritu Tequilero". Evaluadora nacional acreditada por CONAHCYT.

Este programa es para ti si...

Te apasiona el mundo de las bebidas destiladas y generosas.

Buscas profesionalizarte en restaurantes, bares, hotelería o gastronomía.

Deseas desarrollar habilidades en cata, análisis sensorial y servicio especializado.

Te interesa emprender un negocio relacionado con bebidas alcohólicas.

Quieres ampliar tu perfil profesional en el sector gastronómico y hospitality.

Contenido del programa **Módulos**

- Fundamentos de las bebidas alcohólicas
- Materias primas y preparación del mosto o base fermentativa
- Fermentación alcohólica aplicada
- Tecnología de destilación
- Producción de bebidas destiladas
- Producción de vinos generosos, fortificados y aromatizados
- Maduración, envejecimiento y acabado
- Control de calidad e inocuidad
- Evaluación sensorial de destilados y vinos generosos
- Legislación, normatividad y denominaciones de origen
- Gestión productiva, costos e innovación
- Proyecto final integrador

Al concluir el diplomado **obtendrás:**

- ▶ Diploma que acredita 120 horas de Educación Continua expedido por la UAG
- ▶ Insignia digital al completar el programa
- ▶ Material de clases digitalizado
- ▶ Sesiones prácticas especializadas

Detalles del programa

Modalidad:

**Virtual con prácticas
presenciales**

Duración:

120 horas

Horario

Viernes y sábados

De 9:00 a 14:00 horas

Inicio:

Noviembre 6 de 2026

Término:

Febrero 27 de 2027

▶ Costo general:

\$35,405.00 MXN

Teléfono de contacto:

 33 1357 6404

Más Información:

info.academy@edu.uag.mx

¡Lleva tus proyectos al
siguiente nivel!