

DIPLOMADO FORMACIÓN EN TÉCNICO TEQUILERO

Sobre el **diplomado**

El tequila es uno de los productos **más emblemáticos de México** y una de las **industrias con mayor proyección global**. La innovación en procesos, la gestión sustentable del agave y el rigor normativo que caracteriza al sector exigen profesionales altamente capacitados, capaces de optimizar operaciones, implementar mejoras y liderar proyectos dentro de las plantas productoras.

El **Diplomado en Formación en Técnico Tequilero** de UAG te prepara para dominar cada etapa del proceso productivo, integrar tecnología y buenas prácticas, y elevar la eficiencia dentro de una industria en constante evolución.

¿Por qué estudiar este **diplomado**?



Especialización integral en uno de los sectores más importantes y regulados del país, con contenido **técnico, científico y actualizado**.



Formación alineada a la **innovación y la sostenibilidad**, acorde con las tendencias globales de la industria tequilera.



Programa ideal para **egresados de Maestrías UAG** que buscan titularse mediante un diplomado sólido, reconocido y de alta exigencia académica.



Respaldo de expertos y de la UAG, que garantiza una **preparación profesional de alto nivel** en menor tiempo que un posgrado.



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 SNI Nivel 1 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. Galardonada por el CRT en 2019 por su contribución a la formación de recursos humanos y al desarrollo de proyectos de innovación en la industria tequilera. Evaluadora acreditada por CONAHCYT, reconocida por el Sistema Nacional de Posgrados.

Este programa es para ti si...

Estás inmerso en la industria tequilera o te interesa ingresar a ella.

Eres profesionalista en áreas como **biología, biotecnología, química, agronomía, ingeniería, industria alimentaria o servicios.**

Buscas dominar los procesos productivos del tequila desde una perspectiva técnica, científica e innovadora.

Eres egresado de maestría UAG y deseas titularte mediante un diplomado de alto prestigio.

Objetivo del programa

Formar profesionales capaces de operar **plantas productoras de tequila** conforme a la normatividad vigente, optimizar recursos, incrementar la productividad y **fortalecer los procesos clave dentro de la cadena Agave-Tequila.**

Contenido del programa

Módulos:

- Historia e Importancia del Tequila
- Normatividad Aplicable a la Industria del Tequila
- Registros Gubernamentales
- Materia Prima: Agave
- Molienda y Extracción
- Fermentación
- Mecanismos de Fermentación
- Procesos de Destilación

- Procesos de Filtración
- Manejo de Graneles / Balances y Eficiencia de Procesos
- Maduración
- Proceso y Normatividad de Envasado y Etiquetado
- Tratamiento de Residuos
- Ingeniería de Servicios
- Sistemas de Gestión
- Laboratorio
- Evaluación Sensorial
- Desarrollo de Nuevos Productos y Diseño de Imagen
- Marketing en el Tequila
- Visita a Planta Tequilera

Al concluir el diplomado **obtendrás:**

- ▶ Diploma por 140 horas de LifeLong Learning expedido por la UAG y el Consejo Regulador del Tequila.
- ▶ Insignia digital UAG.
- ▶ Material didáctico digitalizado.

Detalles del programa

Modalidad:

Híbrida

Duración:

140 horas

Horario

Viernes y sábados

De 10:00 a 14:00 horas

Inicio:

Junio 05 de 2026

Término:

Septiembre 12 de 2026

▶ Costo general:

\$35,405 MXN

▶ Costo Comunidad CRT:

\$30,094 MXN

Teléfono de contacto:

 33 1357 6404

Más Información:

info.academy@edu.uag.mx