

# 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:

Presencial / Virtual Síncrono

### Duración:

140 horas

### Horario

**Viernes y sábados**

De 10:00 a 14:00 horas

### Inicio:

**Mayo 8 de 2026**

### Término:

**Agosto 22 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](mailto:info.academy@edu.uag.mx)