



# Maestría en **Procesos del Tequila**

## **Modalidad Blended.**

**Impulsa tu futuro, *SÉ UAG.***



**Modalidad:** Híbrida.  
**Plan cuatrimestral.**  
**Duración:** 6 cuatrimestres.  
**Materias por periodo:** 2 o 3 materias.

**Serás capaz de planificar, optimizar y dirigir** el funcionamiento de plantas productoras de tequila de una manera eficaz, con una visión integral y con una comprensión del proceso global de producción de tequila.

### Esta maestría es para ti si...

- Eres profesionista de áreas relacionadas al proceso de producción del tequila, con experiencia comprobable de cinco años en la industria de elaboración del tequila o en procesos de fermentación.
- Cuentas con conocimientos básicos de las áreas de química y matemáticas, o acreditaste un curso propedéutico en la UAG.

### Serás capaz de:

- Evaluar el proceso de producción de agave aunado a los problemas ambientales y fitosanitarios más frecuentes.
- Operar y controlar el proceso de producción del tequila en forma eficiente, considerando las normas oficiales aplicables.
- Innovar productos relacionados con la industria tequilera que respondan a una necesidad de proceso o del mercado.





## Al egresar, estarás preparado para:

- Desempeñarte en puestos directivos, de producción y legislación en diversas organizaciones enfocadas en los procesos de producción del tequila.

Admisiones



Becas



- posgrados@edu.uag.mx
- 33 3648 8463, ext. 35527.
- Av. Universidad 700, Lomas del Valle, 45129 Zapopan, Jalisco, México.

# Maestría en Procesos del Tequila



		ASIGNATURAS		
CUATRIMESTRE	1.º	Fisiología y Bioquímica Microbiana	Producción de Agave	
	2.º	Hidrólisis y Extracción	Fermentaciones	
	3.º	Seminario de Investigación I	Procesos de Separación	
	4.º	Maduración	Acondicionamiento y Envasado	
	5.º	Seminario de Investigación II	Optativa I	Sustentabilidad en la Cadena Agave Tequila
	6.º	Seminario de Investigación III	Optativa II	

● Área de formación **fundamental**

● Área de formación **terminal de investigación**

● Área de formación **disciplinar**

Características del programa:

- Programa único a nivel nacional e internacional en formación de directivos para la industria tequilera orientado a la innovación tecnológica de productos, procesos y servicios.
- Maestría profesionalizante diseñada por el Consejo Regulador del Tequila y empresas afiliadas.
- Profesores con destacada experiencia en el área con sólida formación académica y reconocidos en la industria tequilera.