



Maestría en **Procesos del Tequila**

Impulsa tu futuro, **SÉ UAG.**

Modalidad: Presencial o Híbrida.
Plan cuatrimestral.
Duración: 6 cuatrimestres.
Materias por periodo: 2 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 egresado de licenciaturas relacionadas con áreas de: biología, química, agronomía, alimentos e ingeniería.
- Tienes interés o te encuentras inmerso en la industria del tequila.
- Cuentas con conocimientos básicos de las áreas de química y matemáticas, o acreditaste un curso propedéutico en la UAG.

Serás capaz de:

- 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 responden a una necesidad de proceso o del mercado.
- Detectar y aplicar propuestas para disminuir mermas en las diferentes etapas del proceso de producción de tequila.



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



- posgrados@edu.uag.mx
- ☎ 33 2184 9816.
- 33 3648 8463, ext. 35527.
- Av. Universidad 700, Lomas del Valle, 45129 Zapopan, Jalisco, México.

Maestría en
**Procesos
del Tequila**

Mapa curricular. | Ruta sugerida.

ASIGNATURAS		
CUATRIMESTRE	1.º	<div>Fisiología y Bioquímica Microbiana</div> <div>Producción de Agave</div>
	2.º	<div>Hidrólisis y Extracción</div> <div>Fermentaciones</div>
	3.º	<div>Seminario de Investigación I</div> <div>Procesos de Separación</div>
	4.º	<div>Maduración</div> <div>Acondicionamiento y Envasado</div>
	5.º	<div>Seminario de Investigación II</div> <div>Optativa I</div>
	6.º	<div>Seminario de Investigación III</div> <div>Optativa II</div>

● 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.
- Profesores con destacada experiencia en el área con sólida formación académica y reconocidos en la industria tequilera.
- Modelo mixto que permite combinar la actividad laboral con el desarrollo profesional.