

**Fecha:** 12-01-2026  
**Medio:** Las Últimas Noticias  
**Supl.:** Las Últimas Noticias - Mercado Mayorista  
**Tipo:** Noticia general  
**Título:** 17 Cursos y talleres sobre bebidas alcohólicas

**Pág.:** 8  
**Cm2:** 283,4

**Tiraje:** 91.144  
**Lectoría:** 224.906  
**Favorabilidad:** ☐ No Definida



Victor Jiménez (al centro), con un grupo de alumnos.

En Fermentilados tienen capacitaciones básicas y avanzadas

## 17 cursos y talleres sobre bebidas alcohólicas

FRANCISCA ORELLANA

**E**n febrero, la academia Fermentilados dictará los primeros tres cursos para quienes quieran profundizar los conocimientos en torno a la cerveza: la elaboración básica de cerveza, de hidromiel y la preparación para obtener la certificación para el primer nivel de Cicerone Certified Beer Server.

Este centro enseña a hacer cervezas y otros fermentos, y fue creado en 2023 por los emprendedores Julio Rossel, Jorge Thiermann y Víctor Jiménez, quienes vieron un vacío en la formación sobre la cerveza y otros destilados.

"Cada vez existe más demanda por asesorías y capacitaciones. Hay productores, dueños de bares y restaurantes que entienden que invertir en una capacitación o una asesoría genera un retorno rápido y efectivo, ya sea por la me-

En febrero dictarán los primeros tres cursos del año: elaboración básica de cerveza, hidromiel y la certificación Cicerone.

jora en el servicio al cliente o el incremento de la calidad de sus productos. Hoy, el cliente está mucho más instruido, es más exigente, por lo que ya no basta con solo hacer cerveza o vender un shop", cuenta Víctor Jiménez, director académico y coordinador de Fermentilados.cl, como también sommelier de cervezas, juez internacional de cervezas y sidras.

"Nos juntamos justo en el momento adecuado y decidimos armar una cosa más

estructurada, con aula virtual, página web, etc. Ya venía haciendo clases desde 2017 y cursos básicos de elaboración para quienes querían empezar a aprender un poco, los que pensaban tener su propio negocio y cerveceros que querían mejorar sus productos. Para mí era súper importante también educar al staff de servicio de los bares o a los vendedores de tiendas de especialidad para poder llegar mejor al público", detalla.


La academia cuenta con el título de Learning Partners para la certificación Cicerone de Estados Unidos en Chile, con el objetivo de generar una base de conocimiento en el servicio de cervezas a nivel nacional y latinoamericano. "Incluso nos llegan alumnos de fuera de Chile -como México, Ecuador o Perú-, que quieren tener su certificación que les permita validar sus conocimientos".

Añade que hoy los consumidores buscan nuevas y mejores experiencias. “Ahí es donde nosotros podemos marcar la diferencia, contribuyendo a través de los cursos a ampliar y mejorar los conocimientos de productores y equipos de servicio. Incluso a los mismos clientes les ofrecemos alternativas desde el mundo de la elaboración, o desde la mirada de lo sensorial”.

Actualmente tienen una gama de 17 cursos y talleres de fermentos o destilados. “Hay en diferentes modalidades, por ejemplo los que incorporan solo parte teórica con la

modalidad online sincrónico y otros donde además incorporamos la práctica presencial”.

Los cursos de formación básica son cada dos meses, los talleres sensoriales cada tres o cuatro meses y los de preparación para jueces cerveceros se dictan una vez al año.

“También nos adaptamos a las necesidades de nuestros alumnos. Por ejemplo, hacemos programas formativos a medida, como el último que realizamos junto a la Asociación Costa Araucanía, donde estuvimos formando a 20 cerveceros durante cinco meses en distintas disciplinas” 

## Talleres desde los \$45.000

En dos años, la academia Fermentados ha capacitado a más de 200 personas y a varias empresas: “Los perfiles de quienes se han formado son bastante variados, desde entusiastas de uno o más fermentos que quieren aprender más de su bebida favorita, gente del rubro que busca certificarse para robustecer su currículo y actualizar sus conocimientos hasta productores que buscan mejora en sus productos a través de capacitaciones continuas en producción y análisis sensorial”, dice Victor Jiménez.

¿Cuánto cuestan los cursos?

“Nuestros talleres básicos van desde los \$45.000 a los \$120.000 en los avanzados. Los cursos de elaboración básica tienen un valor de \$65.000 (Solo teórico: \$35.000 y solo práctico: \$35.000). Los cursos de formación de jueces son más largos y van desde los \$250.000 a los \$450.000”.

¿Cuáles son los más demandados?

“En general los cursos de formación en el programa Cicerone y los de Elaboración Básica. Tienen buena convocatoria porque son lo más conocidos y a la gente le interesa mucho aprender a hacer cervezas. Lo que hemos visto el último tiempo es que, de a poco, la gente se está interesando cada vez más por nuestros cursos de hidromiel y sidra”. Jiménez agrega que entre sus planes está el empezar a hacer cursos de fermentados no alcohólicos, para incorporar productos como la kombucha o ginger beer, entre otros.