

OCTUBRE

2019

Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes	Sábado	Domingo	Asignatura	Profesorado
30	1	2	3 Presentación del curso. Apertura materiales.	4	5	6		M ^a José Bonete Raúl Tejerina
7	8	9	10 SC HORARIO EUROPEO	11 SC HORARIO AMERICANO	12	13	Introducción, conceptos de elaboración.	Raimon Cooper
14	15	16	17 SC HORARIO EUROPEO	18 SC HORARIO AMERICANO	19	20	Ingredientes: Cereales.	Juan Galvañ
21	22	23	24 SC HORARIO EUROPEO	25 SC HORARIO AMERICANO	26	27	Ingredientes: Agua.	Fernando Campoy
28	29	30	31 SC HORARIO EUROPEO	1 SC HORARIO AMERICANO	2	3	Ingredientes: Lúpulo.	M ^a A. Alonso

La Presentación del Curso dará inicio a las 19'00 h. GMT+2

SC: Sesión de Control vía streaming

En este programa figuran los días en los que se hace la clase online, cuya grabación se pone a disposición de los alumnos inmediatamente tras su finalización.

NOVIEMBRE

2019

Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes	Sábado	Domingo	Asignatura	Profesorado
28	29	30	31 SC HORARIO EUROPEO	1 SC HORARIO AMERICANO	2	3	Ingredientes: Lúpulo.	M ^a A. Alonso
4	5	6	7 SC HORARIO EUROPEO	8 SC HORARIO AMERICANO	9	10	Ingredientes: Levadura.	Albert Tintó
11	12	13	14	15	16	17		SEMANA SIN CLASE
18	19	20	21 SC HORARIO EUROPEO	22 SC HORARIO AMERICANO	23	24	Química y bioquímica de la maceración.	Julia Esclapez Boris de Mesones
25	26	27	28 SC HORARIO EUROPEO	29 SC HORARIO AMERICANO	30	1	Química y bioquímica de la maceración.	M ^a José Bonete Boris de Mesones

SC: Sesión de Control vía streaming

En este programa figuran los días en los que se hace la clase online, cuya grabación se pone a disposición de los alumnos inmediatamente tras su finalización.

DICIEMBRE

2019

Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes	Sábado	Domingo	Asignatura	Profesorado
25	26	27	28	29	30	1		
2	3	4	5	6	7	8		SEMANA SIN CLASE
9	10	11	12 SC HORARIO EUROPEO	13 SC HORARIO AMERICANO	14	15	Química y bioquímica del hervido.	Basilio Zafrilla Boris de Mesones
16	17	18	19 SC HORARIO EUROPEO	20 SC HORARIO AMERICANO	21	22	Enfriado del mosto Fermentación.	Boris de Mesones
23	24	25	26	27	28	29		SEMANA SIN CLASE
30	31	1	2	3	4	5		

SC: Sesión de Control vía streaming

En este programa figuran los días en los que se hace la clase online, cuya grabación se pone a disposición de los alumnos inmediatamente tras su finalización.

ENERO

2020

Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes	Sábado	Domingo	Asignatura	Profesorado
30	31	1	2	3	4	5		SEMANA SIN CLASE
6	7	8	9 SC HORARIO EUROPEO	10 SC HORARIO AMERICANO	11	12	Enfriado del mosto Fermentación.	Boris de Mesones
13	14	15	16 SC HORARIO EUROPEO	17 SC HORARIO AMERICANO	18	19	Maduración, acondiona miento y envasado.	Boris de Mesones
20	21	22	23 SC HORARIO EUROPEO	24 SC HORARIO AMERICANO	25	26	Maduración, acondiona miento y envasado. S.C.	Boris de Mesones
27	28	29	30	31	1	2		DESCANSO NAVIDAD

SC: Sesión de Control vía streaming

En este programa figuran los días en los que se hace la clase online, cuya grabación se pone a disposición de los alumnos inmediatamente tras su finalización.

FEBRERO

2020

Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes	Sábado	Domingo	Asignatura	Profesorado
27	28	29	30	31	1	2		
3	4	5	6 SC HORARIO EUROPEO	7 SC HORARIO AMERICANO	8	9	Caraterísticas físicas, químicas y microbiológicas.	Sergio Ruiz
10	11	12	13 SC HORARIO EUROPEO	14 SC HORARIO AMERICANO	15	16	Aspectos nutricionales y de salud.	Lucero González
17	18	19	20 SC HORARIO EUROPEO	21 SC HORARIO AMERICANO	22	23	Nuevas tendencias en microcervecería	Joan Montasell
24	25	26	27 SC HORARIO EUROPEO	28 SC HORARIO AMERICANO	29	1	Nuevas tendencias en microcervecería	Manuel Jim

SC: Sesión de Control vía streaming

En este programa figuran los días en los que se hace la clase online, cuya grabación se pone a disposición de los alumnos inmediatamente tras su finalización.

MARZO

2020

Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes	Sábado	Domingo	Asignaturas	Profesorado
24	25	26	27	28	29	1		
2	3	4	5 SC HORARIO EUROPEO	6 SC HORARIO AMERICANO	7	8	Nuevas tendencias en microcervecía	
9	10	11	12	13	14	15		
16	17	18	19	20	21	22		
23	24	25	26	27	28	29		
30	31 Cierre del examen final	1	2	3	4	5		

SC: Sesión de Control vía streaming:

En este programa figuran los días en los que se hace la clase online, cuya grabación se pone a disposición de los alumnos inmediatamente tras su finalización.

PROGRAMACIÓN SEMANAL DEL CURSO “FUNDAMENTOS TÉCNICOS DE LA ELABORACIÓN DE CERVEZA”, 6a edición (curso 2019-20)

3 de octubre de 2019: Inauguración del curso y apertura de materiales de la primera asignatura; M^a José Bonete y Raul Tejerina.

Semana del 3 de octubre al 10 de octubre de 2019: Introducción a los conceptos básicos y los proceso de elaboración de cerveza (0'5 créditos). Clases en vivo: jueves, 3 de octubre (17'30 h. GMT+2); viernes, 4 de octubre (23'00 h. GMT+2). Profesor: Raimon Cooper

Semana del 10 de octubre al 17 de octubre de 2019: Ingredientes: Cereales (1 crédito). Clases en vivo: jueves, 25 de octubre (17'30 h. GMT+2); viernes, 26 de octubre (23'00 h. GMT+2). Profesor: Juan Galvañ

Semana del 17 de octubre al 24 de octubre de 2019: Ingredientes: Agua (1 crédito). Clases en vivo: jueves, 24 de octubre (17'30 h. GMT+1); viernes, 25 de octubre (23'00 h. GMT+1). Profesor: Fernando Campoy

Semana del 24 de octubre al 31 de octubre de 2019: Ingredientes: Lúpulo (1 crédito). Clases en vivo: jueves, 31 de octubre (17'30 h. GMT+1); viernes, 1 de noviembre (23'00 h. GMT+1). Profesora: M^a Ángeles Alonso

Semana del 31 de octubre al 7 de noviembre de 2019: Ingredientes: Levadura (1 crédito). Clases en vivo: jueves, 7 de noviembre (17'30 h. GMT+1); viernes, 8 de noviembre (23'00 h. GMT+1). Profesor: Albert Tintó

Semana del 17 de noviembre al 21 de noviembre de 2019: Química y Bioquímica de la maceración, parte I (1 crédito). Clases en vivo: jueves, 21 de noviembre (17'30 h. GMT+1); viernes, 22 de noviembre (23'00 h. GMT+1). Profesora: Julia Esclapez

Semana del 21 de noviembre al 28 de noviembre de 2019: Química y Bioquímica de la maceración, parte II (1 crédito). Clases en vivo: jueves, 28 de noviembre (17'30 h. GMT+1); viernes, 29 de noviembre (23'00 h. GMT+1). Profesora: M^a José Bonete

Semana del 28 de noviembre al 12 de diciembre de 2019: Química y Bioquímica del hervido (1 crédito). Clases en vivo: jueves, 12 de diciembre (17'30 h. GMT+1); viernes, 13 de diciembre (23'00 h. GMT+1). Profesores: Basilio Zafrilla

Semana del 12 de diciembre al 19 de diciembre de 2019: Enfriado del mosto y fermentación, parte I (1 crédito). Clases en vivo: jueves, 19 de diciembre (17'30 h. GMT+1); viernes, 20 de diciembre (23'00 h. GMT+1). Profesor: Boris de Mesones

NAVIDAD Y REYES

Semana del 2 de enero al 9 de enero de 2020: Enfriado del mosto y fermentación, parte II, (1 crédito). Clases en vivo: jueves, 9 de enero (17'30 h. GMT+1); viernes, 10 de enero (23'00 h. GMT+1). Profesor: Boris de Mesones

Semana del 9 de enero al 16 de enero de 2020: Maduración, acondicionamiento y envasado, parte I, (1 crédito). Clases en vivo: jueves, 16 de enero (17'30 h. GMT+1); viernes, 17 de enero (23'00 h. GMT+1). Profesor: Boris de Mesones

Semana del 16 de enero al 23 de enero de 2020: Maduración, acondicionamiento y envasado, parte II, (1 crédito). Clases en vivo: jueves, 23 de enero (17'30 h. GMT+1); viernes, 24 de enero (23'00 h. GMT+1). Profesor: Boris de Mesones

Semana del 30 enero al 6 de febrero de 2020: Características físicas, químicas y microbiológicas de la cerveza, (1 crédito). Clases en vivo: jueves, 6 de febrero (17'30 h. GMT+1); viernes 7 febrero (17'30 h. GMT+1). Profesor: Sergio Ruiz

Semana del 6 de febrero al 13 de febrero de 2020: Aspectos nutricionales y de salud, (0'5 créditos). Clases en vivo: jueves, 13 de febrero (17'30 h. GMT+1); viernes 14 febrero (17'30 h. GMT+1). Profesor: Lucero González

Semana del 13 de febrero al 20 de febrero de 2020: Nuevas tendencias en cervecería: cervezas ácidas y barrica, (0'5 créditos). Clases en vivo: jueves, 20 de febrero (17'30 h. GMT+1); viernes 20 febrero (17'30 h. GMT+1). Profesor: Joan Montasell

Semana del 20 de febrero al 27 de febrero de 2020: Nuevas tendencias en cervecería, parte II, (0'5 créditos). Clases en vivo: jueves, 27 de febrero (17'30 h. GMT+1); viernes 28 febrero (17'30 h. GMT+1). Profesor: Manuel Jim

Semana del 27 de febrero al 5 de marzo de 2020: Nuevas tendencias en cervecería, parte III, (0'5 créditos). Clases en vivo: jueves, 5 de marzo (17'30 h. GMT+1); viernes 6 marzo (17'30 h. GMT+1).

Martes, 31 de marzo: Cierre de actas del curso.