

OCTUBRE

2018

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

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

SC: Sesión de Control vía streaming:

-miércoles 31 de octubre, jueves, inicio 17'30 h. GMT+2

-viernes, inicio 23'00 h. GMT+2

En este programa figuran los días en los que se hace la clase online y los talleres programados.

Los materiales para preparar cada asignatura se abren una semana antes a la realización de la clase para que el alumno pueda preparar la teoría y en la clase se resuelven dudas o comentan temas que han generado mucho debate durante la semana en los foros de la asignatura.

NOVIEMBRE

2018

Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes	Sábado	Domingo	Profesorado
29	30	31	1	2 Ingredientes: Cereales. S.C.	3	4	Juan Galvañ
5	6	7	8 Ingredientes: Agua. S.C.	9 Ingredientes: Agua. S.C.	10	11	F. Campoy
12	13	14	15 Ingredientes: Levadura. S.C.	16 Ingredientes: Levadura. S.C.	17	18	Albert Tintó
19	20	21	22 Química y bioquímica de la maceración. S.C.	23 Química y bioquímica de la maceración. S.C.	24	25	Julia Esclapez Boris de Mesones
26	27	28	29 Química y bioquímica de la maceración. S.C.	30 Química y bioquímica de la maceración. S.C.	1	2	M <sup>a</sup> José Bonete Boris de Mesones

SC: Sesión de Control vía streaming:

-jueves, inicio 17'30 h. GMT+1

-viernes, inicio 23'00 h. GMT+1

En este programa figuran los días en los que se hace la clase online y los talleres programados.

Los materiales para preparar cada asignatura se abren una semana antes a la realización de la clase para que el alumno pueda preparar la teoría y en la clase se resuelven dudas o comentan temas que han generado mucho debate durante la semana en los foros de la asignatura.

DICIEMBRE

2018

Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes	Sábado	Domingo	Profesorado
26	27	28	29	<b>30</b>	<b>1</b>	<b>2</b>	
<b>3</b>	<b>4</b>	<b>5</b>	<b>6</b>	<b>7</b>	<b>8</b>	<b>9</b>	
<b>10</b>	<b>11</b>	<b>12</b>	<b>13</b> Química y bioquímica del hervido. S.C.	<b>14</b> Química y bioquímica del hervido. S.C.	<b>15</b>	<b>16</b>	Basilio Zafrilla Vanessa Bautista Boris de Mesones
<b>17</b>	<b>18</b>	<b>19</b>	<b>20</b> Enfriado del mosto Fermentación. S.C.	<b>21</b> Enfriado del mosto Fermentación. S.C.	<b>22</b>	<b>23</b>	Boris de Mesones
<b>24</b>	<b>25</b>	<b>26</b>	<b>27</b>	<b>28</b>	<b>29</b>	<b>30</b>	
<b>31</b>	<b>1</b>	<b>2</b>	<b>3</b>	<b>4</b>	<b>5</b>	<b>6</b>	

SC: Sesión de Control vía streaming:

-jueves, inicio 17'30 h. GMT+1

-viernes, inicio 23'00 h. GMT+1

En este programa figuran los días en los que se hace la clase online y los talleres programados.

Los materiales para preparar cada asignatura se abren una semana antes a la realización de la clase para que el alumno pueda preparar la teoría y en la clase se resuelven dudas o comentan temas que han generado mucho debate durante la semana en los foros de la asignatura.

ENERO

2019

Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes	Sábado	Domingo	Profesorado
31	1	2	3	4	5	6	
7	8	9	10 Enfriado del mosto Fermentación. S.C.	11 Enfriado del mosto Fermentación. S.C.	12	13	Boris de Mesones
14	15	16	17 Maduración, acondicionamiento y envasado. S.C.	18 Maduración, acondicionamiento y envasado. S.C.	19	20	Boris de Mesones
21	22	23	24 Maduración, acondicionamiento y envasado. S.C.	25 Maduración, acondicionamiento y envasado. S.C.	26	27	Talleres en Colombia* Boris de Mesones
28	29	30	31 Diseño de recetas. cálculos y herramientas. S.C.	1	2	3	David Castro

SC: Sesión de Control vía streaming:

-jueves, inicio 17'30 h. GMT+1

-viernes, inicio 23'00 h. GMT+1

Workshop: horario aproximado de 08'00 h. a 20'00 h.

\*Las fechas de realización de los talleres están sujetas a variaciones. Los talleres en Colombia se realizarán en Bogotá. En este programa figuran los días en los que se hace la clase online y los talleres programados.

Los materiales para preparar cada asignatura se abren una semana antes a la realización de la clase para que el alumno pueda preparar la teoría y en la clase se resuelven dudas o comentan temas que han generado mucho debate durante la semana en los foros de la asignatura.

FEBRERO

2019

Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes	Sábado	Domingo	Profesorado
28	29	30	31	1 Diseño de recetas. cálculos y herramientas. S.C.	2	3	David Castro
4	5	6	7 Caraterísticas físicas, químicas y microbiológicas. S.C.	8 Caraterísticas físicas, químicas y microbiológicas. S.C.	9	10	Sergio Ruiz
11	12	13	14 Aspectos nutricionales y de salud. S.C.	15 Aspectos nutricionales y de salud. S.C.	16	17	Sara Carratalá
18	19	20	21 Nuevas tendencias en microcervecería S.C.	22 Nuevas tendencias en microcervecería S.C.	23	24	Joan Montsell
25	26	27	28 Nuevas tendencias en microcervecería S.C.	1	2	3	

SC: Sesión de Control vía streaming:

-jueves, inicio 17'30 h. GMT+1

-viernes, inicio 23'00 h. GMT+1

En este programa figuran los días en los que se hace la clase online y los talleres programados.

Los materiales para preparar cada asignatura se abren una semana antes a la realización de la clase para que el alumno pueda preparar la teoría y en la clase se resuelven dudas o comentan temas que han generado mucho debate durante la semana en los foros de la asignatura.



MARZO

2019

Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes	Sábado	Domingo	Profesorado
25	26	27	28	1 Nuevas tendencias en microcervecería S.C. Apertura examen final	2	3	David Castro
4	5	6	7	8	9	10	
11	12	13	14	15	16	17	
18	19	20	21	22	23	24	
25 Cierre del examen final	26	27	28	29	30	31	

SC: Sesión de Control vía streaming:

-jueves, inicio 17'30 h. GMT+1

-viernes, inicio 23'00 h. GMT+1

En este programa figuran los días en los que se hace la clase online y los talleres programados.

Los materiales para preparar cada asignatura se abren una semana antes a la realización de la clase para que el alumno pueda preparar la teoría y en la clase se resuelven dudas o comentan temas que han generado mucho debate durante la semana en los foros de la asignatura.

## **PROGRAMACIÓN SEMANAL DEL CURSO “FUNDAMENTOS TÉCNICOS DE LA ELABORACIÓN DE CERVEZA”, 5a edición (curso 2018-19)**

11 de octubre de 2018: Inauguración del curso y apertura de materiales de la primera asignatura; M<sup>a</sup> José Bonete y Raul Tejerina.

Semana del 10 de octubre al 19 de octubre de 2018: Introducción a los conceptos básicos y los proceso de elaboración de cerveza (0'5 créditos). Clases en vivo: jueves, 18 de octubre (17'30 h. GMT+2); viernes 19 de octubre (23'00 h. GMT+2). Profesor: Raimon Cooper

Semana del 18 de octubre al 26 de octubre de 2018: Ingredientes: Agua (1 crédito). Clases en vivo: jueves, 25 de octubre (17'30 h. GMT+2); viernes 26 de octubre (23'00 h. GMT+2). Profesor: Fernando Campoy

Semana del 25 de octubre al 2 de noviembre de 2018: Ingredientes: Cereales (1 crédito). Clases en vivo: miércoles, 31 de octubre (17'30 h. GMT+1); viernes 2 de noviembre (23'00 h. GMT+1). Profesor: Juan Galvañ

Semana del 2 de noviembre al 9 de noviembre de 2018: Ingredientes: Lúpulo (1 crédito). Clases en vivo: jueves, 8 de noviembre (17'30 h. GMT+1); viernes 9 de noviembre (23'00 h. GMT+1). Profesora: M<sup>a</sup> Ángeles Alonso

Semana del 8 de noviembre al 16 de noviembre de 2018: Ingredientes: Levadura (1 crédito). Clases en vivo: jueves, 15 de noviembre (17'30 h. GMT+1); viernes 16 de noviembre (23'00 h. GMT+1). Profesor: Albert Tintó

Semana del 15 de noviembre al 23 de noviembre de 2018: Química y Bioquímica de la maceración, parte I (1 crédito). Clases en vivo: jueves, 22 de noviembre (17'30 h. GMT+1); viernes 23 de noviembre (23'00 h. GMT+1). Profesora: Julia Esclapez

Semana del 22 de noviembre al 30 de noviembre de 2018: Química y Bioquímica de la maceración, parte II (1 crédito). Clases en vivo: jueves, 22 de noviembre (17'30 h. GMT+1); viernes 23 de noviembre (23'00 h. GMT+1). Profesora: M<sup>a</sup> José Bonete

Semana del 6 de diciembre al 14 de diciembre de 2018: Química y Bioquímica del hervido (1 crédito). Clases en vivo: jueves, 13 de diciembre (17'30 h. GMT+1); viernes 14 de diciembre (23'00 h. GMT+1). Profesores: Basilio Zafrilla y Vanesa Bautista

Semana del 13 de diciembre al 21 de diciembre de 2018: Enfriado del mosto y fermentación, parte I (1 crédito). Clases en vivo: jueves, 20 de diciembre (17'30 h. GMT+1); viernes 21 de diciembre (23'00 h. GMT+1). Profesor: Boris de Mesones

### NAVIDAD Y REYES

Semana del 3 de enero al 11 de enero de 2019: Enfriado del mosto y fermentación, parte II, (1 crédito). Clases en vivo: jueves, 10 de enero (17'30 h. GMT+1); viernes 11 de enero (23'00 h. GMT+1). Profesor: Boris de Mesones

Sábado, 12 de enero: Taller práctico de levaduras, en Universidad de Alicante, Profesor: Basilio Zafrilla, de 8'00 h. a 20'00 h.

Semana del 10 de enero al 18 de enero de 2019: Maduración, acondicionamiento y envasado, parte I, (1 crédito). Clases en vivo: jueves, 17 de enero (17'30 h. GMT+1); viernes 18 de enero (23'00 h. GMT+1). Profesor: Boris de Mesones

Semana del 17 de enero al 25 de enero de 2019: Maduración, acondicionamiento y envasado, parte II, (1 crédito). Clases en vivo: jueves, 24 de enero (17'30 h. GMT+1); viernes 25 de enero (23'00 h. GMT+1). Profesor: Boris de Mesones

Semana del 24 de enero al 1 de febrero de 2019: Diseño de recetas: cálculos y herramientas para realizarlos, (1 crédito). Clases en vivo: jueves, 31 de enero (17'30 h. GMT+1); viernes 1 de febrero (23'00 h. GMT+1). Profesor: David Castro

Semana del 31 de enero al 8 de febrero de 2019: Características físicas, químicas y microbiológicas de la cerveza, (1 crédito). Clases en vivo: jueves, 7 de febrero (17'30 h. GMT+1); viernes 8 de febrero (23'00 h. GMT+1). Profesor: Sergio Ruiz

Semana del 7 de febrero al 15 de febrero de 2019: Aspectos nutricionales y de salud, (0'5 créditos). Clases en vivo: jueves, 14 de febrero (17'30 h. GMT+1); viernes 15 de febrero (23'00 h. GMT+1). Profesor: Sara Carratalá

Semana del 14 de febrero al 22 de febrero de 2019: Nuevas tendencias en cervcería: cervezas ácidas y barrica, (0'5 créditos). Clases en vivo: jueves, 21 de febrero (17'30 h. GMT+1); viernes 22 de febrero (23'00 h. GMT+1). Profesor: Joan Montasell

Semana del 21 de febrero al 1 de marzo de 2019: Nuevas tendencias en cervcería, parte II, (0'5 créditos). Clases en vivo: jueves, 28 de febrero (17'30 h. GMT+1); viernes 1 de marzo (23'00 h. GMT+1). Profesor: Por definir

Semana del 21 al 27 de enero: fechas previstas sujetas a variación a falta de completar cupo de matriculados para los talleres en Colombia. Los talleres se realizarían en Bogotá.