Cursos de Especialización en Cerveza Artesana y Microcervecerías

CURSO LA MICROCERVECERÍA COMO MODELO DE NEGOCIO

ABRIL

2019

Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes	Sábado	Domingo	Profesorado
1	2	3	4	5	6	**7**	
8	**9**	**10** Presentación del curso. Apertura materiales. S.C.	**11**	**12**	**13**	**14**	Mª José Bonete Raúl Tejerina
15	**16**	**17** Seguridad e Higiene en Microcervecerías. S.C.	**18**	**19**	**20**	**21**	Miguel A. Trelis Mª José Bonete
22	**23**	**24**	**25** Requisitos y lesgislación sanitaria. S.C.	**26**	**27**	**28**	Manuel Andru
29	**30**	1	2	3	4	5	

SC: Sesión de Control vía streaming:
-miércoles, 10 de abril, inicio 17'30 h. GMT+1
En este programa figuran los días en los que se hace la clase online.
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.

Cursos de Especialización en Cerveza Artesana y Microcervecerías

CURSO LA MICROCERVECERÍA COMO MODELO DE NEGOCIO

MAYO

2019

Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes	Sábado	Domingo	Profesorado
29	30	**1**	**2** Requisitos y legislación sanitaria. S.C.	**3**	**4**	**5**	Manuel Andreu Gonzalo Astray
6	**7**	**8**	**9** Control de calidad. S.C.	**10**	**11**	**12**	Anna Hereu
13	**14**	**15**	**16** Características de diseño. S.C.	**17**	**18**	**19**	Boris de Mesones
20	**21**	**22**	**23** Características de diseño. S.C.	**24**	**25**	**26**	Boris de Mesones
27	**28**	**29**	**30** Planificación, instalación y limpieza. S.C.	**31**	1	2	Salvador Marimón Cristian Marimón

SC: Sesión de Control vía streaming:
-jueves, inicio 17'30 h. GMT+1
En este programa figuran los días en los que se hace la clase online.
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.

Cursos de Especialización en Cerveza Artesana y Microcervecerías

CURSO LA MICROCERVECERÍA COMO MODELO DE NEGOCIO

JUNIO 2019

Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes	Sábado	Domingo	Profesorado
27	28	29	30	31	**1** Workshop	**2**	
3	**4**	**5**	**6** La cerveza como proyecto empresarial S.C.	**7**	**8**	**9**	J. Carlos Gómez Virginia Payá
10	**11**	**12**	**13** Marketing y planificación comercial. S.C.	**14**	**15**	**16**	Francisco García Ricardo Sellers Matías Jaime
17	**18**	**19**	**20** Legislación e impuestos especiales S.C.	**21**	**22**	**23**	Victor Guarch
24	**25**	**26**	**27**	**28**	**29**	**30**	

SC: Sesión de Control vía streaming:
-jueves, inicio 17'30 h. GMT+1
En este programa figuran los días en los que se hace la clase online.
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.

Cursos de Especialización en Cerveza Artesana y Microcervecerías

CCURSO LA MICROCERVECERÍA COMO MODELO DE NEGOCIO

JULIO

2019

Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes	Sábado	Domingo	Profesorado
1	**2**	**3**	**4**	**5**	**6**	**7**	
8	**9**	**10**	**11**	**12**	**13**	**14**	
15 Cierre examen final	**16**	**17**	**18**	**19**	**20**	**21**	
22	**23**	**24**	**25**	**26**	**27**	**28**	
29	**30**	**31**	1	2	3	4	

SC: Sesión de Control vía streaming:
-jueves, inicio 17'30 h. GMT+1
En este programa figuran los días en los que se hace la clase online.
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 "LA MICROCERVECERÍA COMO MODELO DE NEGOCIO", 5a edición (curso 2019)

10 de abril de 2019: Inauguración del curso y apertura de materiales de la primera asignatura; Mª José Bonete y Raul Tejerina.

Semana del 10 de abril al 17 de abril de 2019: Seguridad e Higiene en Microcervecerías (1 créditos). Clase en vivo: jueves, 17 de abril (17'30 h. GMT+1). Profesores: Miguel Ángel Trelis y Mª José Bonete.

Semana del 17 de abril al 25 de abril de 2019: Requisitos y Legislación sanitaria I (1 crédito). Clase en vivo: jueves, 25 de abril (17'30 h. GMT+1). Profesor: Manuel Andreu.

Semana del 2 de abril al 2 de mayo de 2019: Requisitos y Legislación sanitaria II (1 crédito). Clase en vivo: jueves, de mayo (17'30 h. GMT+1). Profesores: Manuel Andreu y Gonzalo Astray.

Semana del 2 de mayo al 9 de mayo de 2019: Control del Calidad (1 crédito). Clase en vivo: jueves, 9 de mayo (17'30 h. GMT+1) Profesora: Anna Hereu

Semanas del 9 de mayo al 23 de mayo de 2019: Características, diseño y funcionalidad de equipos y plantas profesionales (2 crédito). Clases en vivo: jueves, 16 de mayo (17'30 h. GMT+1) y jueves 23 de mayo (23'00 h. GMT+1). Profesor: Boris de Mesones.

Semana del 23 de mayo al 30 de mayo de 2019: Planificación, instalación y limpieza de líneas de servicio de cerveza (1 crédito). Clase en vivo: jueves, 30 de mayo (17'30 h. GMT+1). Profesores: Salvador Marimón y Cristian Marimón.

Sábado, 1 de junio de 2019: Taller, en Cervecería San Frutos, de 8'00 h. a 20'00 h.

Semana del 30 de mayo al 6 de junio de 2019: La Cerveza como proyecto empresarial (1 crédito). Clase en vivo: jueves, 6 de junio (17'30 h. GMT+1). Profesores: Juan Carlos Gómez y Virginia Payá.

Semana del 6 de junio al 13 de junio de 2019: Marketing y planificación comercial (1 crédito). Clase en vivo: jueves, 13 de junio (17'30 h. GMT+1). Profesores: Francisco García, Ricardo Sellers y Matías Jaime.

Semana del 13 de junio al 20 de junio de 2019: Legislación e impuestos especiales (1 crédito). Clase en vivo: jueves, 20 de enero (17'30 h. GMT+1). Profesor: Victor Guarch.

Sábado, 29 de junio: Clausura del curso. Evento V Aniversario de los Cursos de Especializacion en Cerveza Artesana y Microcervecería.

Lunes, 15 de julio: Cierre del Examen Final del curso.