

SEPTIEMBRE

2017

Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes	Sábado	Domingo	Profesorado
28	29	30	31	1	2	3	
4	5	6	7	8	9	10	
11	12	13	14	15	16	17	
18	19	20	21 Inicio del curso	22	23	24	M ^a José Bonete Raúl Tejerina Cristina López
25	26	27	28 ¿Cómo la cerveza cambió el mundo? S.C.	29	30	1	Gabriel García

SC: Sesión de Control vía streaming (17'30 h. GMT+1)

Workshop: horario aproximado de 09'00 h. a 19'00 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.

OCTUBRE

2017

Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes	Sábado	Domingo	Profesorado
25	26	27	28	29	30	1	
2	3	4	5 Educa tus sentidos S.C.	6	7 Workshop en Alicante	8 Workshop en Alicante	J. E. Martínez-Pinna Raimon Cooper Aristides San Cruz
9	10	11 Historia de la cerveza: Estilos S.C.	12	13	14	15	Albert Barrachina Guillem Laporta Raimon Cooper
16	17	18	19 Logística integral del servicio S.C.	20	21 Workshop en Barcelona	22 Workshop en Barcelona	Guillem Laporta Edgar Rodríguez Toni Romero Barrax
23	24	25	26 Del grano a la copa S.C.	27	28	29	Guillem Laporta
30	31	1	2	3	4	5	

SC: Sesión de Control vía streaming (17'30 h. GMT+1)

Workshop: horario aproximado de 09'00 h. a 19'00 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.

NOVIEMBRE

2017

Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes	Sábado	Domingo	Profesorado
30	31	1	2 El sumiller en la mesa S.C.	3	4 Workshop en Madrid	5 Workshop en Madrid	Edgar Rodríguez Toni Romero
6	7	8	9	10	11	12	
13	14	15	16	17	18	19	
20 Final de curso	21	22	23	24	25	26	
27	28	29	30	1	2	3	

SC: Sesión de Control vía streaming (17'30 h. GMT+1)

Workshop: horario aproximado de 09'00 h. a 19'00 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 “CATA, EVALUACIÓN Y SUMILLERÍA DE CERVEZA”

- 21 de septiembre de 2017: presentación de curso y apertura de materiales. María José Bonete, Raúl Tejerina, Cristina López.
- Semana del 21 al 28 de septiembre de 2017: ¿Cómo la cerveza cambió el mundo? (1 crédito) Gabriel García. Clase en vivo 28 de septiembre.
- Semana del 28 de septiembre al 5 de octubre de 2017: Educa tus sentidos (1 crédito) Juan Enrique Martínez-Pinna. Clase en vivo 5 de octubre.
- 7 y 8 de octubre de 2017: W1-Taller en Alicante, 3 sesiones (1'6 créditos).
- Semana del 5 al 11 de octubre de 2017: Historia de la cerveza: Estilos (1.6 créditos) Albert Barrachina, Guillem Laporta y Raimon Cooper. Clase en vivo 11 de octubre.
- Semana del 11 al 19 de octubre de 2017: Logística integral del servicio (1 crédito) Guillem Laporta y Edgar Rodríguez. Clase en vivo 19 de octubre.
- 21 y 22 de octubre de 2017: W2-Taller en Barcelona, 3 sesiones (1'6 créditos)
- Semana del 19 al 26 de octubre de 2017: Del grano a la copa (1 crédito) Guillem Laporta. Clase en vivo 26 de octubre.
- Semana del 26 de octubre al 2 de noviembre: El sumiller en la mesa (1. crédito) Edgar Rodríguez y Toni Romero. Clase en vivo 2 de noviembre.
- 4 y 5 de noviembre de 2017: W3-Taller en Madrid, 3 sesiones (1'6 créditos).