

OCTUBRE

2017

Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes	Sábado	Domingo
25	26	27	28	29	30	1
2	3	4	5	6	7	8
9	10	11	12	13	14	15
16	17	18	19	20 Presentación del curso. Apertura materiales. S.C.	21	22
23	24	25	26	27 Introducción, conceptos de elaboración. S.C.	28	29
30	31	1	2	3	4	5

La Presentación del Curso se realizará vía streaming a las 19'00 h. GMT+1

SC: Sesión de Control vía streaming (15'00 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
30	31	1	2 Ingredientes: Agua. S.C.	3	4	5
6	7	8	9	10 Ingredientes: Cereales. S.C.	11	12
13	14	15	16	17 Ingredientes: Lúpulo. S.C.	18	19
20	21	22	23	24 Ingredientes: Levadura. S.C.	25	26
27	28	29	30	1	2	3

SC: Sesión de Control vía streaming (17'00 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

2017

Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes	Sábado	Domingo
27	28	29	30	1 Química y bioquímica de la maceración. S.C.	2	3
4	5	6	7	8	9	10
11	12	13	14	15 Química y bioquímica de la maceración. S.C.	16	17
18	19	20	21	22 Química y bioquímica del hervido. S.C.	23	24
25	26	27	28	29	30	31

SC: Sesión de Control vía streaming (17'00 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.

ENERO

2018

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

TALLERES EN ECUADOR - QUITO

SC: Sesión de Control vía streaming (17'00 h. GMT-1)

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

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

2018

Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes	Sábado	Domingo
29	30	31	1	2 Maduración, acondicionamiento y envasado. S.C.	3	4
5	6	7	8	9 Maduración, acondicionamiento y envasado. S.C.	10	11
12	13	14	15	16 Diseño de recetas. cálculos y herramientas. S.C.	17	18
19	20	21	22	23 Caraterísticas físicas, químicas y microbiológicas. S.C.	24	25
26	27	28	1	2	3	4

TALLERES EN ECUADOR - QUITO

SC: Sesión de Control vía streaming (17'00 h. GMT-1)

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

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

2018

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

SC: Sesión de Control vía streaming (17'00 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”, 4a edición (curso 2017-18)

20 de octubre de 2017: presentación de curso y apertura de materiales. María José Bonete y Raúl Tejerina.

Semana del 20 al 26 de octubre de 2017: 1.2-Introducción a los conceptos básicos y los procesos de elaboración (0.5 créditos). Clase en vivo 27 de octubre.

Semana del 26 de octubre al 3 de noviembre de 2017: 2.1.1-Ingred. AGUA (1 crédito) Fernando Campoy. Clase en vivo 2 de noviembre.

Semana del 3 al 10 de noviembre de 2017: 2.1.2-Ingred. CEREALES (1 crédito). Clase en vivo 10 de noviembre.

Semana del 10 al 17 de noviembre de 2017: 2.1.3-Ingred. LÚPULO (1 crédito). Clase en vivo 17 de noviembre.

Semana del 17 al 23 de noviembre de 2017: 2.1.4-Ingred. LEVADURA (1 crédito). Clase en vivo 24 de noviembre.

Semana del 23 de noviembre al 1 de diciembre de 2017: 2.2- Q y BioQ de la maceración (1 crédito). Clase en vivo 1 de diciembre.

Semana del 7 al 14 de diciembre de 2017: 2.3-Q y Bioq de la maceración (1 crédito). Clase en vivo 15 de diciembre.

Semana del 18 al 24 de diciembre de 2017: 2.4- Química y bioquímica del hervido (1 crédito). Clase en vivo 22 de diciembre.

NAVIDAD Y REYES

Semana del 5 al 11 de enero de 2018: 2.4- Química y bioquímica del hervido (1 crédito). Clase en vivo 12 de enero.

Semana del 11 al 19 de enero de 2018: 2.5- Enfriado del mosto y fermentación (1 crédito). Clase en vivo 19 de enero.

Semana del 19 al 26 de enero de 2018: 2.5- Enfriado del mosto y fermentación (1 crédito). Clase en vivo 26 de enero.

Semana del 26 de enero al 2 de febrero de 2018: 2.5- Maduración, acondicionamiento y envasado (1 crédito). Clase en vivo 2 de febrero.

Semana del 2 al 8 de febrero de 2018: 3.1- Maduración, acondicionamiento y envasado (1 crédito). Clase en vivo 9 de febrero.

Semana del 8 al 16 de febrero de 2018: 3.2- Diseño de recetas; cálculos cerveceros y herramientas para realizarlos (1 crédito). Clase en vivo 16 de febrero.

Semana del 16 al 22 de febrero de 2018: 3.3- Características físicas, químicas y microbiológicas de la cerveza (1 crédito). Clase en vivo 22 de febrero.

Semana del 22 de febrero al 2 de marzo de 2018: 4- Aspectos nutricionales y de salud (0.5 créditos). Clase en vivo 2 de marzo.

Semana del 2 al 8 de marzo de 2018: 4- Nuevas tendencias en microcervecería (0.5 créditos). Clase en vivo 9 de marzo.

9 de marzo: Apertura del examen final.

26 de marzo: Cierre del examen final.

TALLERES EN LATINOAMÉRICA:

-Talleres en Ecuador (Quito): del 31 de enero de 2018 hasta el 4 de febrero de 2018.