

OCTUBRE

2017

Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes	Sábado	Domingo	Profesorado
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	M ^a José Bonete Raúl Tejerina
23	24	25	26 Introducción, conceptos de elaboración. S.C.	27	28 Workshop en Alicante	29 Workshop en Alicante	Raimon Cooper Aristides Cruz
30	31	1	2	3	4	5	

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

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	3 Ingredientes: Agua. S.C.	4	5	Fernando Campoy
6	7	8	9 Ingredientes: Cereales. S.C.	10	11	12	Juan Galvañ
13	14	15	16 Ingredientes: Lúpulo. S.C.	17	18	19	M ^a Ángeles Alonso
20	21	22	23 Ingredientes: Levadura. S.C.	24	25 Workshop en Barcelona	26	Albert Tintó Albert Barrachina
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.

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	Profesorado
27	28	29	30 Química y bioquímica de la maceración. S.C.	1	2	3	Julia Esclapez Boris de Mesones
4	5	6	7	8	9	10	
11	12	13	14 Química y bioquímica de la maceración. S.C.	15	16 Workshop en Barcelona	17	M ^a José Bonete Boris de Mesones Albert Barrachina
18	19	20	21 Química y bioquímica del hervido. S.C.	22	23	24	Vanesa Bautista Boris de Mesones
25	26	27	28	29	30	31	

SC: Sesión de Control vía streaming (17'30 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.

ENERO

2018

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

SC: Sesión de Control vía streaming (17'30 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	Profesorado
29	30	31	1 Maduración, acondicionamiento y envasado. S.C.	2	3	4	Boris de Mesones
5	6	7	8 Maduración, acondicionamiento y envasado. S.C.	9	10 Workshop en Toledo	11	Boris de Mesones
12	13	14	15 Diseño de recetas. cálculos y herramientas. S.C.	16	17	18	David Castro Boris de Mesones José Severiano
19	20	21	22 Caraterísticas físicas, químicas y microbiológicas. S.C.	23	24	25	Sergio Ruiz
26	27	28	1	2	3	4	

SC: Sesión de Control vía streaming (17'30 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	Profesorado
26	27	28	1 Aspectos nutricionales y de salud. S.C.	2	3	4	Sara Carratalá
5	6	7	8 Nuevas tendencias en microcervecería S.C. Apertura examen final	9	10 Workshop en Madrid Clausura del curso	11	David Castro
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 (17'30 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.

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 26 de octubre.

28 y 29 de octubre, Alicante: W1-Elaboración cerveza (0.5 créditos) W2-Variedades de cerveza en el mundo. BJCP y Europ. Beer Star (0.5 créditos)

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

Semana del 3 al 10 de noviembre de 2017: 2.1.2-Ingred. CEREALES (1 crédito). Clase en vivo 9 de noviembre.

Semana del 10 al 17 de noviembre de 2017: 2.1.3-Ingred. LÚPULO (1 crédito). Clase en vivo 16 de noviembre.

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

25 noviembre, Barcelona: W3-Cualidades organolépticas de los ingredientes (0.5 créditos).

Semana del 23 de noviembre al 1 de diciembre de 2017: 2.2- Q y BioQ de la maceración (1 crédito). Clase en vivo 30 de noviembre.

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

16 de diciembre, Barcelona: W4-Cata técnica de cerveza (0.5 créditos).

Semana del 18 al 24 de diciembre de 2017: 2.4- Química y bioquímica del hervido (1 crédito). Clase en vivo 21 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 11 de enero.

13 de enero, Alicante: W5-Taller práctico de levaduras (0.5 créditos)

Semana del 11 al 19 de enero de 2018: 2.5- Enfriado del mosto y fermentación (1 crédito). Clase en vivo 18 de enero.

Semana del 19 al 26 de enero de 2018: 2.5- Enfriado del mosto y fermentación (1 crédito). Clase en vivo 25 de enero.

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

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

10 de enero, Toledo: W6-Taller de defectos en la cerveza (0.5 créditos)

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 15 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 1 de marzo.

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

10 de marzo, Madrid: W7-Segunda elaboración: la receta de los alumnos (0.5 créditos).

8 de marzo: Apertura del examen final.

26 de marzo: Cierre del examen final.