

OCTUBRE

2017

Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes	Sábado	Domingo
25	26	27	28	29	30	<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>	<b>14</b>	<b>15</b>
<b>16</b>	<b>17</b>	<b>18</b>	<b>19</b>	<b>20</b> Presentación del curso. Apertura materiales. S.C.	<b>21</b>	<b>22</b>
<b>23</b>	<b>24</b>	<b>25</b>	<b>26</b>	<b>27</b> Introducción, conceptos de elaboración. S.C.	<b>28</b>	<b>29</b>
<b>30</b>	<b>31</b>	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 (16'00 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	<b>1</b>	<b>2</b> Ingredientes: Agua. S.C.	<b>3</b>	<b>4</b>	<b>5</b>
<b>6</b>	<b>7</b>	<b>8</b>	<b>9</b>	<b>10</b> Ingredientes: Cereales. S.C.	<b>11</b>	<b>12</b>
<b>13</b>	<b>14</b>	<b>15</b>	<b>16</b>	<b>17</b> Ingredientes: Lúpulo. S.C.	<b>18</b>	<b>19</b>
<b>20</b>	<b>21</b>	<b>22</b>	<b>23</b>	<b>24</b> Ingredientes: Levadura. S.C.	<b>25</b>	<b>26</b>
<b>27</b>	<b>28</b>	<b>29</b>	<b>30</b>	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	<b>1</b> Química y bioquímica de la maceración. S.C.	<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>	<b>14</b>	<b>15</b> Química y bioquímica de la maceración. S.C.	<b>16</b>	<b>17</b>
<b>18</b>	<b>19</b>	<b>20</b>	<b>21</b>	<b>22</b> Química y bioquímica del hervido. S.C.	<b>23</b>	<b>24</b>
<b>25</b>	<b>26</b>	<b>27</b>	<b>28</b>	<b>29</b>	<b>30</b>	<b>31</b>

 TALLERES EN PERÚ - LIMA

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.

ENERO

2018

Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes	Sábado	Domingo
<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> Química y bioquímica del hervido. S.C.	<b>13</b>	<b>14</b>
<b>15</b>	<b>16</b>	<b>17</b>	<b>18</b>	<b>19</b> Enfriado del mosto Fermentación. S.C.	<b>20</b>	<b>21</b>
<b>22</b>	<b>23</b>	<b>24</b>	<b>25</b>	<b>26</b> Enfriado del mosto Fermentación. S.C.	<b>27</b>	<b>28</b>
<b>29</b>	<b>30</b>	<b>31</b>	1	2	3	4

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.

FEBRERO

2018

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

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.

MARZO

2018

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

-Talleres en Perú (Lima): del 2 al 6 de diciembre de 2017.