

ABRIL

2018

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 Presentación del curso. Apertura materiales. S.C.	20	21	22	M ^a José Bonete Raúl Tejerina
23	24	25	26 Seguridad e higiene en microcerv. S.C.	27	28	29	Miguel A. Trelis
30	1	2	3	4	5	6	

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.

MAYO

2018

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

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.

JUNIO

2018

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

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.

JULIO

2018

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 Conferencias de clausura	
16	17	18	19	20	21	22	
23	24	25	26	27	28	29	
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.

PROGRAMACIÓN SEMANAL DEL CURSO “LA MICROCERVECERIA COMO MODELO DE NEGOCIO”, 4a edición (curso 2018)

19 de abril de 2018: presentación de curso y apertura de materiales. María José Bonete y Raúl Tejerina.

Semana del 19 al 26 de abril de 2018: 1.-Seguridad e Higiene en Microcervecerías (1 crédito). Miguel A. Trelis. Clase en vivo 26 de abril.

Semana del 26 de abril al 3 de mayo de 2018: 2.-Requisitos y legislación sanitaria (1'5 créditos) Manuel Andreu. Clase en vivo 3 de mayo.

Semana del 3 al 10 de mayo de 2018: 3.-Control de calidad (1 crédito). Anna Ereu. Clase en vivo 10 de mayo.

Semanas del 10 al 24 de mayo de 2018: 4- Características, diseño y funcionalidad de equipos y plantas profesionales (2 créditos). Boris de Mesones. Clases en vivo 17 de mayo y 24 de mayo.

26 mayo de 2018, Barcelona: W1-Taller en YAKKA (0.5 créditos).

Semana del 24 de mayo al 31 de mayo de 2018: 5.- Planificación, instalación y limpieza de líneas de servicio de cerveza. (1 crédito). Salvador Marimón. Clase en vivo 31 de mayo.

Semana del 31 de mayo al 7 de junio de 2018: 6-La Cerveza como proyecto empresarial (1 crédito). Juan Carlos Gómez y Virginia Payá. Clase en vivo 7 de junio.

Semana del 7 al 14 de junio de 2018: 7.- Marketing y planificación comercial (1 crédito). Francisco García y Ricardo Sellers. Clase en vivo 14 de junio.

Semana del 14 al 21 de junio de 2018: 8- Legislación e impuestos especiales (1 crédito). Victor Guarch. Clase en vivo 21 de junio.

15 de julio de 2018: Conferencias de clausura.