

OCTUBRE

2018

Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes	Sábado	Domingo	Profesorado
1	2	3	4	5	6	7	
8	9	10	11 Presentación del curso. Apertura materiales. S.C.	12	13	14	M ^a José Bonete Raúl Tejerina
15	16	17	18 Introducción, conceptos de elaboración. S.C.	19 Introducción, conceptos de elaboración. S.C.	20 Workshop en Alicante	21 Workshop en Alicante	Raimon Cooper Aristides Cruz
22	23	24	25 Ingredientes: Agua. S.C.	26 Ingredientes: Agua. S.C.	27	28	Fernando Campoy
29	30	31 Ingredientes: Cereales. S.C.	1	2	3	4	Juan Galvañ

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

SC: Sesión de Control vía streaming:

-miércoles 31 de octubre, jueves, inicio 17'30 h. GMT+2

-viernes, inicio 23'00 h. GMT+2

Workshop: horario aproximado de 08'00 h. a 20'00 h. (GMT+2)

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

2018

Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes	Sábado	Domingo	Profesorado
29	30	31	1	2 Ingredientes: Cereales. S.C.	3	4	Juan Galvañ
5	6	7	8 Ingredientes: Lúpulo. S.C.	9 Ingredientes: Lúpulo. S.C.	10	11	Mª A. Alonso
12	13	14	15 Ingredientes: Levadura. S.C.	16 Ingredientes: Levadura. S.C.	17 Workshop en Barcelona	18 Workshop en Barcelona	Albert Tintó Albert Barrachina Sonia Meroño
19	20	21	22 Química y bioquímica de la maceración. S.C.	23 Química y bioquímica de la maceración. S.C.	24	25	Julia Esclapez Boris de Mesones
26	27	28	29 Química y bioquímica de la maceración. S.C.	30 Química y bioquímica de la maceración. S.C.	1	2	Mª José Bonete Boris de Mesones

SC: Sesión de Control vía streaming:

-jueves, inicio 17'30 h. GMT+1

-viernes, inicio 23'00 h. GMT+1

Workshop: horario aproximado de 08'00 h. a 20'00 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

2018

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

SC: Sesión de Control vía streaming:

-jueves, inicio 17'30 h. GMT+1

-viernes, inicio 23'00 h. GMT+1

Workshop: horario aproximado de 08'00 h. a 20'00 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

2019

Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes	Sábado	Domingo	Profesorado
31	1	2	3	4	5	6	
7	8	9	10 Enfriado del mosto Fermentación. S.C.	11 Enfriado del mosto Fermentación. S.C.	12 Workshop en Alicante	13	Boris de Mesones Profesorado de la Universidad de Alicante
14	15	16	17 Maduración, acondicionamiento y envasado. S.C.	18 Maduración, acondicionamiento y envasado. S.C.	19	20	Boris de Mesones
21	22	23	24 Maduración, acondicionamiento y envasado. S.C.	25 Maduración, acondicionamiento y envasado. S.C.	26	27	Boris de Mesones
28	29	30	31 Diseño de recetas. cálculos y herramientas. S.C.	1	2	3	David Castro

SC: Sesión de Control vía streaming:

-jueves, inicio 17'30 h. GMT+1

-viernes, inicio 23'00 h. GMT+1

Workshop: horario aproximado de 08'00 h. a 20'00 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

2019

Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes	Sábado	Domingo	Profesorado
28	29	30	31	1 Diseño de recetas. cálculos y herramientas. S.C.	2	3	David Castro
4	5	6	7 Caraterísticas físicas, químicas y microbiológicas. S.C.	8 Caraterísticas físicas, químicas y microbiológicas. S.C.	9 Workshop en Toledo	10	Sergio Ruiz Boris de Mesones Raúl Tejerina
11	12	13	14 Aspectos nutricionales y de salud. S.C.	15 Aspectos nutricionales y de salud. S.C.	16	17	Sara Carratalá
18	19	20	21 Nuevas tendencias en microcervecería S.C.	22 Nuevas tendencias en microcervecería S.C.	23	24	Joan Montsell
25	26	27	28 Nuevas tendencias en microcervecería S.C.	1	2	3	

SC: Sesión de Control vía streaming:

-jueves, inicio 17'30 h. GMT+1

-viernes, inicio 23'00 h. GMT+1

Workshop: horario aproximado de 08'00 h. a 20'00 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

2019

Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes	Sábado	Domingo	Profesorado
25	26	27	28	1 Nuevas tendencias en microcervecería S.C. Apertura examen final	2 Workshop en Madrid Clausura del curso	3	Manuel Jim David Castro
4	5	6	7	8	9	10	
11	12	13	14	15	16	17	
18	19	20	21	22	23	24	
25 Cierre del examen final	26	27	28	29	30	31	

SC: Sesión de Control vía streaming:

-jueves, inicio 17'30 h. GMT+1

-viernes, inicio 23'00 h. GMT+1

Workshop: horario aproximado de 08'00 h. a 20'00 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”, 5a edición (curso 2018-19)

11 de octubre de 2018: Inauguración del curso y apertura de materiales de la primera asignatura; M^a José Bonete y Raul Tejerina.

Semana del 10 de octubre al 19 de octubre de 2018: Introducción a los conceptos básicos y los proceso de elaboración de cerveza (0'5 créditos). Clases en vivo: jueves, 18 de octubre (17'30 h. GMT+2); viernes 19 de octubre (23'00 h. GMT+2). Profesor: Raimon Cooper

Sábado, 20 de octubre: Taller Cata de estilos, en Cervezas Postiguet, Profesor: Arístides Cruz Sanjuan, de 8'00 h. a 20'00 h.

Domingo, 21 de octubre: Taller de Elaboración, en Cervezas Postiguet, Profesor: Raimon Cooper, de 8'00 h. a 15'00 h.

Semana del 18 de octubre al 26 de octubre de 2018: Ingredientes: Agua (1 crédito). Clases en vivo: jueves, 25 de octubre (17'30 h. GMT+2); viernes 26 de octubre (23'00 h. GMT+2). Profesor: Fernando Campoy

Semana del 25 de octubre al 2 de noviembre de 2018: Ingredientes: Cereales (1 crédito). Clases en vivo: miércoles, 31 de octubre (17'30 h. GMT+1); viernes 2 de noviembre (23'00 h. GMT+1). Profesor: Juan Galvañ

Semana del 2 de noviembre al 9 de noviembre de 2018: Ingredientes: Lúpulo (1 crédito). Clases en vivo: jueves, 8 de noviembre (17'30 h. GMT+1); viernes 9 de noviembre (23'00 h. GMT+1). Profesora: M^a Ángeles Alonso

Semana del 8 de noviembre al 16 de noviembre de 2018: Ingredientes: Levadura (1 crédito). Clases en vivo: jueves, 15 de noviembre (17'30 h. GMT+1); viernes 16 de noviembre (23'00 h. GMT+1). Profesor: Albert Tintó

Sábado, 17 de noviembre: Taller de Ingredientes, en Art Cervesers, Profesores: Albert Barrachina, de 8'00 h. a 20'00 h.

Domingo, 18 de noviembre, Taller de cata, en As Cervesa, Profesores: Albert Barrachina y Sonia Meroño, de 8'00 h. a 20'00 h.

Semana del 15 de noviembre al 23 de noviembre de 2018: Química y Bioquímica de la maceración, parte I (1 crédito). Clases en vivo: jueves, 22 de noviembre (17'30 h. GMT+1); viernes 23 de noviembre (23'00 h. GMT+1). Profesora: Julia Esclapez

Semana del 22 de noviembre al 30 de noviembre de 2018: Química y Bioquímica de la maceración, parte II (1 crédito). Clases en vivo: jueves, 22 de noviembre (17'30 h. GMT+1); viernes 23 de noviembre (23'00 h. GMT+1). Profesora: M^a José Bonete

Semana del 6 de diciembre al 14 de diciembre de 2018: Química y Bioquímica del hervido (1 crédito). Clases en vivo: jueves, 13 de diciembre (17'30 h. GMT+1); viernes 14 de diciembre (23'00 h. GMT+1). Profesores: Basilio Zafrilla y Vanesa Bautista

Semana del 13 de diciembre al 21 de diciembre de 2018: Enfriado del mosto y fermentación, parte I (1 crédito). Clases en vivo: jueves, 20 de diciembre (17'30 h. GMT+1); viernes 21 de diciembre (23'00 h. GMT+1). Profesor: Boris de Mesones

NAVIDAD Y REYES

Semana del 3 de enero al 11 de enero de 2019: Enfriado del mosto y fermentación, parte II, (1 crédito). Clases en vivo: jueves, 10 de enero (17'30 h. GMT+1); viernes 11 de enero (23'00 h. GMT+1). Profesor: Boris de Mesones

Sábado, 12 de enero: Taller práctico de levaduras, en Universidad de Alicante, Profesor: Basilio Zafrilla, de 8'00 h. a 20'00 h.

Semana del 10 de enero al 18 de enero de 2019: Maduración, acondicionamiento y envasado, parte I, (1 crédito). Clases en vivo: jueves, 17 de enero (17'30 h. GMT+1); viernes 18 de enero (23'00 h. GMT+1). Profesor: Boris de Mesones

Semana del 17 de enero al 25 de enero de 2019: Maduración, acondicionamiento y envasado, parte II, (1 crédito). Clases en vivo: jueves, 24 de enero (17'30 h. GMT+1); viernes 25 de enero (23'00 h. GMT+1). Profesor: Boris de Mesones

Semana del 24 de enero al 1 de febrero de 2019: Diseño de recetas: cálculos y herramientas para realizarlos, (1 crédito). Clases en vivo: jueves, 31 de enero (17'30 h. GMT+1); viernes 1 de febrero (23'00 h. GMT+1). Profesor: David Castro

Semana del 31 de enero al 8 de febrero de 2019: Características físicas, químicas y microbiológicas de la cerveza, (1 crédito). Clases en vivo: jueves, 7 de febrero (17'30 h. GMT+1); viernes 8 de febrero (23'00 h. GMT+1). Profesor: Sergio Ruiz

Sábado, 9 de febrero: Taller de defectos, en Toledo, Profesores: Boris de Mesones y Raúl Tejerina, de 8'00 h. a 20'00 h.

Semana del 7 de febrero al 15 de febrero de 2019: Aspectos nutricionales y de salud, (0'5 créditos). Clases en vivo: jueves, 14 de febrero (17'30 h. GMT+1); viernes 15 de febrero (23'00 h. GMT+1). Profesor: Sara Carratalá

Semana del 14 de febrero al 22 de febrero de 2019: Nuevas tendencias en cervcería: cervezas ácidas y barrica, (0'5 créditos). Clases en vivo: jueves, 21 de febrero (17'30 h. GMT+1); viernes 22 de febrero (23'00 h. GMT+1). Profesor: Joan Montasell

Semana del 21 de febrero al 1 de marzo de 2019: Nuevas tendencias en cervcería, parte II, (0'5 créditos). Clases en vivo: jueves, 28 de febrero (17'30 h. GMT+1); viernes 1 de marzo (23'00 h. GMT+1). Profesor: Manuel Jim

Sábado, 2 de marzo: Taller de elaboración, en La Cibeles, Madrid, Profesor: David Castro, de 8'00 h. a 20'00 h.