

ABRIL

2020

Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes	Sábado	Domingo	Profesorado
30	31	1	2	3	4	5	
6	7	8	9	10	11	12	
13	14	15	16 Presentación del curso. Apertura materiales. S.C.	17	18	19	Mª José Bonete Raúl Tejerina
20	21	22	23 Introducción, conceptos de elaboración. S.C.	24	25	26	Miguel A. Trelis Mª José Bonete
27	28	29	30 Requisitos y legislación sanitaria. S.C.	1	2	3	Manuel Andreu

SC: Sesión de Control vía streaming:

-jueves, 16 de abril, inicio 19'00 h. GMT+1

En este programa figuran los días en los que se hace la clase online.

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

2020

Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes	Sábado	Domingo	Profesorado
27	28	29	30	1	2	3	
4	5	6	7 Control de calidad. S.C.	8	9	10	Araceli Sánchez
11	12	13	14 Características de diseño. S.C.	15	16	17	Boris de Mesones
18	19	20	21 Características de diseño. S.C.	22	23	24	Boris de Mesones
25	26	27	28 Planificación, instalación y limpieza. S.C.	29	30	31	Salvador Marimón Cristian Marimón

SC: Sesión de Control vía streaming:

-jueves, inicio 19'00 h. GMT+1

En este programa figuran los días en los que se hace la clase online.

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

2020

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

SC: Sesión de Control vía streaming:

-jueves, inicio 19'00 h. GMT+1

En este programa figuran los días en los que se hace la clase online.

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

2020

Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes	Sábado	Domingo	Profesorado
<b>29</b>	<b>30</b>	<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> Cierre examen final	<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>	
<b>27</b>	<b>28</b>	<b>29</b>	30	31	1	2	

SC: Sesión de Control vía streaming:

-jueves, inicio 19'00 h. GMT+1

En este programa figuran los días en los que se hace la clase online.

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 MICROCERVECERÍA COMO MODELO DE NEGOCIO”, 6a edición (curso 2020)**

16 de abril de 2020: Inauguración del curso y apertura de materiales de la primera asignatura; M<sup>a</sup> José Bonete y Raul Tejerina.

Semana del 16 de abril al 23 de abril de 2020: Seguridad e Higiene en Microcervecerías (1 créditos). Clase en vivo: jueves, 23 de abril (19'00 h. GMT+1). Profesores: Miguel Ángel Trelis y M<sup>a</sup> José Bonete.

Semana del 23 de abril al 30 de abril de 2020: Requisitos y Legislación sanitaria I (1 crédito). Clase en vivo: jueves, 30 de abril (19'00 h. GMT+1). Profesor: Manuel Andreu.

Semana del 30 de abril al 7 de mayo de 2020: Control del Calidad (1 crédito). Clase en vivo: jueves, 7 de mayo (19'00 h. GMT+1) Profesora: Araceli Sánchez.

Semanas del 7 de mayo al 14 de mayo de 2020: Características, diseño y funcionalidad de equipos y plantas profesionales (2 créditos). Clases en vivo: jueves, 14 de mayo (19'00 h. GMT+1) y jueves 21 de mayo (19'00 h. GMT+1). Profesor: Boris de Mesones.

Semana del 21 de mayo al 28 de mayo de 2020: Planificación, instalación y limpieza de líneas de servicio de cerveza (1 crédito). Clase en vivo: jueves, 28 de mayo (19'00 h. GMT+1). Profesores: Salvador Marimón y Cristian Marimón.

Semana del 28 de mayo al 4 de junio de 2020: La Cerveza como proyecto empresarial (1 crédito). Clase en vivo: jueves, 4 de junio (19'00 h. GMT+1). Profesores: Juan Carlos Gómez y Virginia Payá.

Semana del 4 de junio al 11 de junio de 2020: Marketing y planificación comercial (1 crédito). Clase en vivo: jueves, 11 de junio (19'00 h. GMT+1). Profesores: Francisco García, Ricardo Sellers.

Semana del 11 de junio al 18 de junio de 2020: Legislación e impuestos especiales (1 crédito). Clase en vivo: jueves, 18 de junio (19'00 h. GMT+1). Profesor: Victor Guarch.

Lunes, 13 de julio: Cierre del Examen Final del curso.