

OCTUBRE

2021

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

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

SC: Sesión de Control vía streaming

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

2021

Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes	Sábado	Domingo	Profesorado
1	2	3	4 Ingredientes: Cereales. S.C.	5 Ingredientes: Cereales. S.C.	6	7	Juan Galvañ
8	9	10	11 Ingredientes: Lúpulo. S.C.	12 Ingredientes: Lúpulo. S.C.	13	14	M ^a A. Alonso Hernán Castellani
15	16	17	18 Ingredientes: Levadura. S.C.	19 Ingredientes: Levadura. S.C.	20	21	Albert Tintó
22	23	24	25 Química y bioquímica de la maceración. S.C.	26 Química y bioquímica de a maceración. S.C.	27	28	Julia Esclapez
29	30	1	2	3	4	5	

SC: Sesión de Control vía streaming

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

2021

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

SC: Sesión de Control vía streaming

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

2022

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

SC: Sesión de Control vía streaming

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

2022

Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes	Sábado	Domingo	Profesorado
31	1	2	3 Caraterísticas físicas, químicas y microbiológicas. S.C.	4 Caraterísticas físicas, químicas y microbiológicas. S.C.	5	6	Sergio Ruiz
7	8	9	10 Aspectos nutricionales y de salud. S.C.	11 Aspectos nutricionales y de salud. S.C.	12	13	Lucero González
14	15	16	17 Nuevas tendencias en microcervecería S.C.	18 Nuevas tendencias en microcervecería S.C.	19	20	Guillermo López
21	22	23	24 Nuevas tendencias en microcervecería S.C.	25 Nuevas tendencias en microcervecería S.C.	26	27	Manuel Jim

SC: Sesión de Control vía streaming

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

2022

Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes	Sábado	Domingo	Profesorado
28	1	2	3 Nuevas tendencias en microcervecería S.C.	4 Nuevas tendencias en microcervecería S.C.	5	6	Juan Ortega
7	8	9	10 Nuevas tendencias en microcervecería S.C.	11 Nuevas tendencias en microcervecería S.C.	12	13	Salvador Villacreces
14	15	16	17	18	19	20	
21	22	23	24	25	26	27	
28	29	30	31	1 Cierre del examen final	2	3	

SC: Sesión de Control vía streaming:

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", 8a edición (curso 2021-22)

En el mes de septiembre se publicará el calendario específico de talleres para los distintos países de donde se llevarán a cabo.

14 de octubre de 2021, a las 19'00 h. GMT+2: Inauguración del curso y apertura de materiales de la primera asignatura; M^a José Bonete y Raul Tejerina.

Semana del 14 de octubre al 21 de octubre de 2021: Introducción a los conceptos básicos y los procesos de elaboración de cerveza (0'5 créditos). Clase en vivo: jueves, 21 de octubre (17'30 h. GMT+2); viernes, 22 de octubre (23'00 h. GMT+2). Profesor: Raimon Cooper

Semana del 21 de octubre al 28 de octubre de 2021: Ingredientes: Agua (1 crédito). Clase en vivo: jueves, 28 de octubre (17'30 h. GMT+2); viernes 29 de octubre (23'00 h. GMT+2). Profesor: Fernando Campoy

Semana del 28 de octubre al 4 de noviembre de 2021: Ingredientes: Cereales (1 crédito). Clase en vivo: jueves, 29 de octubre (17'30 h. GMT+1); viernes 30 de octubre (23'00 h. GMT+1). Profesor: Juan Galvañ

Semana del 4 de noviembre al 11 de noviembre de 2021: Ingredientes: Lúpulo (1 crédito). Clase en vivo: jueves, 4 de noviembre (17'30 h. GMT+1); viernes 5 de noviembre (23'00 h. GMT+1). Profesores: M^a Ángeles Alonso y Hernán Castellani

Semana del 11 de noviembre al 12 de noviembre de 2021: Ingredientes: Levadura (1 crédito). Clase en vivo: jueves, 18 de noviembre (17'30 h. GMT+1); viernes 19 de noviembre (23'00 h. GMT+1). Profesor: Albert Tintó

Semana del 18 de noviembre al 25 de noviembre de 2021: Química y Bioquímica de la maceración, parte I (1 crédito). Clase en vivo: jueves, 25 de noviembre (17'30 h. GMT+1); viernes, 26 de noviembre (23'00 h. GMT+1). Profesora: Julia Esclapez

Semana del 25 de noviembre al 2 de diciembre de 2021: Química y Bioquímica de la maceración, parte II (1 crédito). Clase en vivo: jueves, 2 de diciembre (17'30 h. GMT+1); viernes, 3 de diciembre (23'00 h. GMT+1). Profesora: M^a José Bonete

Semana del 2 de diciembre al 9 de diciembre de 2021: Química y Bioquímica del hervido (1 crédito). Clase en vivo: jueves, 9 de diciembre (17'30 h. GMT+1); viernes, 10 de diciembre (23'00 h. GMT+1). Profesores: Basilio Zafrilla

Semana del 9 de diciembre al 16 de diciembre de 2021: Enfriado del mosto y fermentación, parte I (1 crédito). Clase en vivo: jueves, 16 de diciembre (17'30 h. GMT+1); viernes, 17 de diciembre (23'00 h. GMT+1). Profesor: Boris de Mesones

NAVIDAD Y REYES

Semana del 5 de enero al 13 de enero de 2022: Maduración, acondicionamiento y envasado, parte I, (1 crédito). Clase en vivo: jueves, 13 de enero (17'30 h. GMT+1); viernes, 14 de enero (23'00 h. GMT+1). Profesor: Boris de Mesones

Semana del 12 de enero al 20 de enero de 2022: Maduración, acondicionamiento y envasado, parte II, (1 crédito). Clase en vivo: jueves, 20 de enero (17'30 h. GMT+1); viernes, 21 de enero (23'00 h. GMT+1). Profesor: Boris de Mesones

Semana del 19 de enero al 27 de enero de 2022: Diseño de recetas; cálculos cerveceros y herramientas para realizarlos, (1 crédito). Clase en vivo: jueves, 27 de enero (17'30 h. GMT+1); viernes, 28 de enero (23'00 h. GMT+1). Profesor: Jose Argudo

Semana del 26 de enero al 3 de febrero de 2022: Características físicas, químicas y microbiológicas de la cerveza, (1 crédito). Clase en vivo: jueves, 3 de febrero (17'30 h. GMT+1); viernes, 4 de febrero (23'00 h. GMT+1). Profesor: Sergio Ruiz

Semana del 3 de febrero al 10 de febrero de 2022: Aspectos nutricionales y de salud, (0'5 créditos). Clase en vivo: jueves, 10 de febrero (17'30 h. GMT+1); viernes, 11 de febrero (23'00 h. GMT+1). Profesor: Lucero González

Semana del 10 de febrero al 17 de febrero de 2022: Nuevas tendencias en cervecería: Enzimas, (0'5 créditos). Clase en vivo: jueves, 18 de febrero (17'30 h. GMT+1); viernes, 19 de febrero (23'00 h. GMT+1). Profesor: Guillermo Herrera

Semana del 17 de febrero al 24 de febrero de 2022: Nuevas tendencias en cervecería, Hidromiel, (0'5 créditos). Clase en vivo: jueves, 24 de febrero (17'30 h. GMT+1); viernes, 25 de febrero (23'00 h. GMT+1). Profesor: Manuel Jim

Semana del 24 de febrero al 3 de marzo de 2022: Nuevas tendencias en cervecería, Ácidas y barricas, (0'5 créditos). Clase en vivo: jueves, 3 de marzo (17'30 h. GMT+1); viernes, 4 de marzo (23'00 h. GMT+1). Profesor: Juan Ortega

Semana del 3 de marzo al 10 de marzo de 2022: Nuevas tendencias en cervecería, Estabilización, (0'5 créditos). Clase en vivo: jueves, 10 de marzo (17'30 h. GMT+1); viernes, 11 de marzo (23'00 h. GMT+1). Profesor: Salvador Villacreces

Miércoles, 1 de abril: Cierre de actas del curso.