

CALENDARIO FUNDAMENTOS TÉCNICOS DE LA ELABORACIÓN DE CERVEZA 2022-23

Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes	Sábado	Domingo
					1	2
3	4	5	6	7	8	9
10	11	12	13 INAUGURACIÓN	14	15	16
17	18	19	20 INTRODUCCIÓN A LA ELABORACIÓN	21 INTRODUCCIÓN A LA ELABORACIÓN	22	23
24	25	26	27 INGREDIENTES: AGUA	28 INGREDIENTES: AGUA	29	30
31						

Octubre de 2022

Notas:

JUEVES, 13 DE OCTUBRE, INAUGURACIÓN DEL CURSO, A LAS 19'00 H. (GMT+1)

JUEVES, 20 DE OCTUBRE, 17'30 H.; VIERNES, 21 DE OCTUBRE, 23'00 H.: CLASE EN DIRECTO DE INTRODUCCIÓN A LA ELABORACIÓN. PROFESOR: RAIMON COOPER

JUEVES, 27 DE OCTUBRE, 17'30 H.; VIERNES, 28 DE OCTUBRE, 23'00 H.: INGREDIENTES, AGUA. PROFESOR: FERNANDO CAMPOY



CALENDARIO FUNDAMENTOS TÉCNICOS DE LA ELABORACIÓN DE CERVEZA 2022-23

Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes	Sábado	Domingo
	1	2	3 INGREDIENTES: MALTAS	4 INGREDIENTES: MALTAS	5	6
7	8	9	10 INGREDIENTES: LÚPULO	11 INGREDIENTES: LÚPULO	12	13
14	15	16	17 INGREDIENTES: LEVADURA	18 INGREDIENTES: LEVADURA	19	20
21	22	23	24 QUÍMICA Y BIOQUÍMICA PARTE I	25 QUÍMICA Y BIOQUÍMICA PARTE I	26	27
28	29	30				

Noviembre de 2022

Notas:

JUEVES, 3 DE NOVIEMBRE, 17'30 H.; VIERNES, 4 DE NOVIEMBRE, 23'00 H.: CLASE EN DIRECTO INGREDIENTES, MALTAS. PROFESOR: JUAN GALVAÑ

JUEVES, 10 DE NOVIEMBRE, 17'30 H.; VIERNES, 11 DE NOVIEMBRE, 23'00 H.: CLASE EN DIRECTO INGREDIENTES, LÚPULO. PROFESORA: M^a ÁNGELES ALONSO

JUEVES, 17 DE NOVIEMBRE, 17'30 H.; VIERNES, 18 DE NOVIEMBRE, 23'00 H.: CLASE EN DIRECTO INGREDIENTES, LEVADURA. PROFESOR: ALBERT TINTÓ

JUEVES, 24 DE NOVIEMBRE, 17'30 H.; VIERNES, 25 DE NOVIEMBRE, 23'00 H.: CLASE EN DIRECTO QUÍMICA Y BIOQUÍMICA, I. PROFESORA: JULIA ESCLAPEZ

CALENDARIO FUNDAMENTOS TÉCNICOS DE LA ELABORACIÓN DE CERVEZA 2022-23

Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes	Sábado	Domingo
			1 QUÍMICA Y BIOQUÍMICA PARTE II	2 QUÍMICA Y BIOQUÍMICA PARTE II	3	4
5	6	7	8 QUÍMICA Y BIOQUÍMICA DEL HERVIDO	9 QUÍMICA Y BIOQUÍMICA DEL HERVIDO	10	11
12	13	14	15 ENFRÍADO DEL MOSTO PARTE I	16 ENFRÍADO DEL MOSTO PARTE I	17	18
19	20	21	22 ENFRÍADO DEL MOSTO PARTE II	23 ENFRÍADO DEL MOSTO PARTE II	24	25
26	27	28	29	30	31	

Diciembre de 2022

Notas:

JUEVES, 1 DE DICIEMBRE, 17'30 H.; VIERNES, 2 DE DICIEMBRE, 23'00 H.: CLASE EN DIRECTO DE QUÍMICA Y BIOQUÍMICA PARTE II. PROFESORA: M^a JOSÉ BONETE

JUEVES, 8 DE DICIEMBRE, 17'30 H.; VIERNES, 9 DE DICIEMBRE, 23'00 H.: CLASE EN DIRECTO DE QUÍMICA Y BIOQUÍMICA DEL HERVIDO. PROFESOR: BASILIO ZAFRILLA

JUEVES, 15 DE DICIEMBRE, 17'30 H.; VIERNES, 16 DE DICIEMBRE, 23'00 H.; CLASE EN DIRECTO DE ENFRÍADO DEL MOSTO PARTE I. PROFESOR: BORIS DE MESONES

JUEVES, 22 DE DICIEMBRE, 17'30 H.; VIERNES, 23 DE DICIEMBRE, 23'00 H.: CLASE EN DIRECTO DE ENFRÍADO DEL MOSTO PARTE II. PROFESOR: BORIS DE MESONES

CALENDARIO FUNDAMENTOS TÉCNICOS DE LA ELABORACIÓN DE CERVEZA 2022-23

Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes	Sábado	Domingo
					1	1
2	3	4	5	6	7	8
9	10	11	12 MADURACIÓN, ACONDICIONAMIE NTO Y ENVASADO	13 MADURACIÓN, ACONDICIONAMIE NTO Y ENVASADO	14	15
16	17	18	19 CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS DE LA CERVEZA	20 CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS DE LA CERVEZA	21	22
23	24	25	26 ASPECTOS NUTRICIONALES DE LA CERVEZA	27 ASPECTOS NUTRICIONALES DE LA CERVEZA	28	29
30	31					

Enero de 2023

Notas:

JUEVES, 12 DE ENERO, 17'30 H.; VIERNES, 13 DE ENERO, 23'00 H.: CLASE EN DIRECTO DE MADURACIÓN Y ACONDICIONAMIENTO DEL ENVASADO. PROFESOR: BORIS DE MESONES

JUEVES, 19 DE ENERO, 17'30 H.; VIERNES, 20 DE ENERO, 23'00 H.: CLASE EN DIRECTO DE CARACTERÍSTICA FÍSICO-QUÍMICAS DE LA CERVEZA. PROFESOR: SERGIO RUIZ

JUEVES, 26 DE ENERO, 17'30 H.; VIERNES, 27 DE ENERO, 23'00 H.: CLASE EN DIRECTO DE ASPECTOS NUTRICIONALES DE LA CERVEZA. PROFESORA: LUCERO GONZÁLEZ

CALENDARIO FUNDAMENTOS TÉCNICOS DE LA ELABORACIÓN DE CERVEZA 2022-23

Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes	Sábado	Domingo
		1	2 NUEVAS TENDENCIAS EN CERVECERÍA: ENZIMAS	3 NUEVAS TENDENCIAS EN CERVECERÍA: ENZIMAS	4	5
6	7	8	9 NUEVAS TENDENCIAS EN CERVECERIA, II	10 NUEVAS TENDENCIAS EN CERVECERÍA, II	11	12
13	14	15	16 ESTABILIZACIÓN DE LA CERVEZA	17 ESTABILIZACIÓN DE LA CERVEZA	18	19
20	21	22	23 DISEÑO DE RECETAS	24 DISEÑO DE RECETAS APERTURA EXAMEN FINAL	25	26
27	28					

Febrero de 2023

Notas:

JUEVES, 2 DE FEBRERO, 17'30 H.; VIERNES, 3 DE FEBRERO, 23'00 H.: CLASE EN DIRECTO DE NUEVAS TENDENCIAS EN CERVECERÍA, ENZIMAS. PROFESOR: GUILLERMO HERRERA

JUEVES, 9 DE FEBRERO, 17'30 H.; VIERNES, 10 DE FEBRERO, 23'00 H.: CLASE EN DIRECTO DE NUEVAS TENDENCIAS EN CERVECERÍA, PARTE II

JUEVES, 16 DE FEBRERO, 17'30 H.; VIERNES, 17 DE FEBRERO, 23'00 H.: CLASE EN DIRECTO DE ESTABILIZACIÓN DE LA CERVEZA. PROFESOR: ESTABILIZACIÓN DE LA CERVEZA. PROFESOR: SALVADOR VILLACRECES

JUEVES, 23 DE FEBRERO, 17'30 H.; VIERNES, 24 DE FEBRERO, 23'00 H.: CLASE EN DIRECTO DE DISEÑO DE RECETAS. PROFESOR: JOSÉ ARGUDO

CALENDARIO FUNDAMENTOS TÉCNICOS DE LA ELABORACIÓN DE CERVEZA 2022-23

Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes	Sábado	Domingo
		1	2	3	4	5
6	7	8	9	10	11	12
13 CIERRE DE ACTAS	14	15	16	17	18	19
20	21	22	23	24	25	26
27	28	29	30	31		

Marzo de 2023

Notas:

DOMINGO, 12 DE MARZO, 23'59 H.: CIERRE DEL EXAMEN FINAL
