

Octubre 2022

	L	M	X	J	V	S	1	D	2
 18:30h 3		4	5	6	7		8		9
PRESENTACIÓN DEL CURSO									
18:30h 10 TEMA 1. CÓMO LA CERVEZA CAMBIÓ EL MUNDO		11	12		13	14	15		16
18:30h 17 TEMA 2. DEL GRANO A LA COPA		18	19	20	21	 TALLER SEVILLA	22	 TALLER SEVILLA	23
18:00h 24 TEMA 3. HISTORIA DE LA CERVEZA: ESTILOS		25	26		27	28	29		30
18:00h 31 TEMA 4. BEER SOMMELIER Y SU PROFESIONALIZACIÓN									

INFORMACIÓN

La duración de las clases en directo podrá variar en función de la dinámica de las mismas (mín. 150 minutos)

El horario de los talleres presenciales será de 09:00h a 19:00h, con una parada de descanso a media mañana y otra de 90 minutos a mediodía para la comida.



Fechas para la entrega de los ejercicios 1 y 2



Universitat d'Alacant
Universidad de Alicante

LUNES 3: PRESENTACIÓN DEL CURSO

DÍAS 10, 17, 24 Y 31: CLASES EN DIRECTO

DÍAS 22 y 23: PRIMER FIN DE SEMANA DE TALLERES PRÁCTICOS EN SEVILLA



Cursos de Especialización
en Cerveza Artesana
y Microcervecías



Tecnocaelia

Noviembre 2022

L	M	X	J	V	S	D
	1	2	3	4	 5 TALLER ZARAGOZA	 6 TALLER ZARAGOZA
18:00h 7 TEMA 6. LOGÍSTICA INTEGRAL DEL SERVICIO	8	9	 10	11	12	13
18:00h 14 TEMA 5. EDUCA TUS SENTIDOS: CATA Y EVALUACIÓN	15	16	17	18	 19 TALLER BARCELONA	 20 TALLER BARCELONA
 18:30h 21 CLAUSURA DEL CURSO	22	23	24	25	26	27
28	29	30				

DÍAS 7 y 14: CLASES EN DIRECTO

DÍAS 5 y 6: SEGUNDO FIN DE SEMANA DE TALLERES PRÁCTICOS EN ZARAGOZA

DÍAS 19 y 20: TERCER FIN DE SEMANA DE TALLERES PRÁCTICOS EN BARCELONA

DÍA 21: CLAUSURA DEL CURSO



INFORMACIÓN

La duración de las clases en directo podrá variar en función de la dinámica de las mismas (mín. 150 minutos)

El horario de los talleres presenciales será de 09:00h a 19:00h, con una parada de descanso a media mañana y otra de 90 minutos a mediodía para la comida.



Fechas para la entrega de los ejercicios 3 y 4



Universitat d'Alacant
Universidad de Alicante



Tecnocaelia

IMPORTANTE

1. LA REALIZACIÓN Y ENTREGA DE LOS EJERCICIOS QUE SE REALIZARÁN EN CASA ES DE OBLIGATORIO CUMPLIMIENTO Y SE TENDRÁN EN CUENTA PARA LA EVALUACIÓN FINAL DEL CURSO.
2. LAS INDICACIONES PARA LA REALIZACIÓN DE ESTOS EJERCICIOS SE ENTREGARÁN ANTES DEL INICIO DEL CURSO.
3. EN LAS CLASES EN DIRECTO DE LOS LUNES SE CATARÁN VARIAS CERVEZAS DE LAS QUE OS LLEGARÁN A CASA Y LAS CUALES OS INDICAREMOS EL ORDEN DE CATA AL INICIO DEL CURSO.
4. RECOMENDAMOS MANTENER TODAS LAS CERVEZAS EN FRÍO, O LO MÁS FRESCAS POSIBLES, Y EN BUENAS CONDICIONES DE CONSERVACIÓN PARA QUE A LA HORA DE HACER LOS EJERCICIOS Y LAS CATAS ESTÉN EN LAS MEJORES CONDICIONES POSIBLES.
5. LAS CLASES EN DIRECTO DE LOS LUNES SE GRABARÁN Y SE PODRÁ ACCEDER A ELLAS DESDE LA PLATAFORMA. LOS TALLERES NO SE GRABARÁN.



Universitat d'Alacant
Universidad de Alicante



Cursos de Especialización
en Cerveza Artesana
y Microcervecerías



Tecnocaelia