

Abril 2023

L	M	X	J	V	S	1	D	2
3	4	5	6	7	8	9		
10	11	12	13	14	15	16		
 18:30h 17 PRESENTACIÓN DEL CURSO Y APERTURA DEL TEMA 1	18	19	20	21	22	23		
18:00h 24 CLASE ONLINE TEMA 1. DEL GRANO A LA COPA	25	 26 ENTREGA EJERCICIO 1	27	28	29	30		

INFORMACIÓN

La duración de las clases en directo podrá variar en función de la dinámica de las mismas (mín. 150/180 minutos)

El horario de los talleres presenciales será aproximadamente de 08:30h a 18:30h, con una parada de descanso a media mañana y otra a mediodía para la comida.



Fechas para la entrega de ejercicios a realizar en casa.



Universitat d'Alacant
Universidad de Alicante



Cursos de Especialización
en Cerveza Artesana
y Microcervecerías



Tecnocaelia

Mayo 2023

L	M	X	J	V	S	D
1	2	3	4	5	 6 TALLER MADRID	 7 TALLER MADRID
8	18:00h 9 CLASE ONLINE TEMA 2. HISTORIA DE LA CERVEZA: ESTILOS	10	11	12	13	14
18:00h 15 CLASE ONLINE TEMA 3. BEER SOMMELIER Y SU PROFESIONALIZACIÓN	16	 17 ENTREGA EJERCICIO 2	18	19	 20 TALLER ZARAGOZA	 21 TALLER ZARAGOZA
22	18:00h 23 CLASE ONLINE TEMA 4. EDUCA TUS SENTIDOS: CATA Y EVALUACIÓN	24	25	26	27	28
18:00h 29 CLASE ONLINE TEMA 5. LOGÍSTICA INTEGRAL DEL SERVICIO	30	31	1	2	3	4

INFORMACIÓN

La duración de las clases en directo podrá variar en función de la dinámica de las mismas (mín. 150/180 minutos)

El horario de los talleres presenciales será aproximadamente de 08:30h a 18:30h, con una parada de descanso a media mañana y otra a mediodía para la comida.



Fechas para la entrega de ejercicios a realizar en casa.



Universitat d'Alacant
Universidad de Alicante



Cursos de Especialización
en Cerveza Artesana
y Microcervecerías



Tecnocaelia

Junio 2023

L	M	X	J	V	S	D
29	30	 31 ENTREGA EJERCICIOS 3 y 4	1	2	 3 TALLER BARCELONA	 4 TALLER BARCELONA
5	18:00h 6 CLASE ONLINE TEMA 6. HISTORIA DE LA CERVEZA y CLAUSURA DEL CURSO	7	8	9	10	11

INFORMACIÓN

La duración de las clases en directo podrá variar en función de la dinámica de las mismas (mín. 150/180 minutos)

El horario de los talleres presenciales será aproximadamente de 08:30h a 18:30h, con una parada de descanso a media mañana y otra a mediodía para la comida.



Fechas para la entrega de ejercicios a realizar en casa.



Universitat d'Alacant
Universidad de Alicante



CLAUSURA 6 DE JUNIO
DEL CURSO 18:00h



Cursos de Especialización
en Cerveza Artesana
y Microcervecías



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 SEMANALMENTE.
3. EN LAS CLASES ONLINE SE CATARÁN VARIAS CERVEZAS DE LAS QUE OS LLEGARÁN A CASA Y LAS CUALES OS INDICAREMOS EL ORDEN DE CATA CADA SEMANA.
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 ONLINE EN DIRECTO SE GRABARÁN Y SE PODRÁ ACCEDER A ELLAS DESDE LA PLATAFORMA (LOS TALLERES PRESENCIALES NO SE GRABARÁN)

