







# Octubre 2023




L	M	X	J	V	S	D	1
18:30h <b>2</b> PRESENTACIÓN DEL CURSO Y APERTURA DEL TEMA 1	<b>3</b>	<b>4</b>	<b>5</b>	<b>6</b>	<b>7</b>	<b>8</b>	
18:00h <b>9</b> CLASE ONLINE TEMA 1. DEL GRANO A LA COPA	<b>10</b>	 <b>11</b> ENTREGA EJERCICIO 1	<b>12</b> Festivo	<b>13</b>	 <b>14</b> TALLER ALICANTE	 <b>15</b> TALLER ALICANTE	
<b>16</b>	<b>17</b>	<b>18</b>	<b>19</b>	<b>20</b>	<b>21</b>	<b>22</b>	
18:00h <b>23</b> CLASE ONLINE TEMA 2. HISTORIA DE LA CERVEZA: ESTILOS	<b>24</b>	<b>25</b>	 <b>26</b> ENTREGA EJERCICIO 2	<b>27</b>	 <b>28</b> TALLER ZARAGOZA	 <b>29</b> TALLER ZARAGOZA	
<b>30</b>	18:00h <b>31</b> CLASE ONLINE TEMA 3. 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 08:30h a 19:00h, con una parada de descanso a media mañana y otra de 90 minutos a mediodía para la comida.

# Noviembre 2023

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

## 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.

# 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 CON TIEMPO SUFICIENTE DE ANTELACIÓN PARA PODER LLEVARLOS A CABO.
3. EN LAS CLASES EN DIRECTO SE CATARÁN VARIAS CERVEZAS DE LAS QUE OS LLEGARÁN A CASA Y LAS CUALES OS INDICAREMOS EL ORDEN DE CATA SEMANALMENTE.
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 CATA ESTÉN EN LAS MEJORES CONDICIONES POSIBLES.
5. LAS CLASES EN DIRECTO SE GRABARÁN Y SE PODRÁ ACCEDER A ELLAS DESDE LA PLATAFORMA. LOS TALLERES NO SE GRABARÁN.

