

OCTUBRE 2023



LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES	SÁBADO	DOMINGO	
	25	26	27	28	29	30	01
	02	03	04	05	06	07	08
	09	10	11	12	13	14	15
	Sesión inaugural 19'00 h.						
	16	17	18	19	20	21	22
			Introducción a los conceptos y procesos de elaboración 17'30 h.	Introducción a los conceptos y procesos de elaboración 23'00 h.			
	23	24	25	26	27	28	29
			Ingredientes: Agua 17'30 h.	Ingredientes: Agua 23'00 h.			
	30	31	01	02	03	04	05

NOVIEMBRE 2023



LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES	SÁBADO	DOMINGO
30	31	01	02 Ingredientes: Levaduras 17'30 h.	03 Ingredientes: Levaduras 23'00 h.	04	05
06	07	08	09 Ingredientes: Lúpulos 17'30 h.	10 Ingredientes: Lúpulo 23'00 h.	11	12
13	14	15	16 Ingredientes: Maltass 17'30 h.	17 Ingredientes: Maltas 23'00 h.	18	19
20	21	22	23 Química y bioquímica de la maceración. Parte I 17'30 h.	24 Química y bioquímica de la maceración. Parte I 23'00 h.	25	26
27	28	29	30 Química y bioquímica de la maceración. Parte II 17'30 h.	01	02	03

DICIEMBRE 2023



LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES	SÁBADO	DOMINGO
27	28	29	30	01 Química y bioquímica de la maceración. Parte II 23'00 h.	02	03
04	05	06	07	08	09	10
11	12	13	14 Química y bioquímica del hervido 17'30 h.	15 Química y bioquímica del hervido 23'00 h.	16	17
18	19	20	21 Enfriado del mosto. Fermentación 17'30 h.	22 Enfriado del mosto. Fermentación 23'00 h.	23	24
25	26	27	28	29	30	31

ENERO

2024



LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES	SÁBADO	DOMINGO
1	2	3	4	5	6	7
8	9	10	11 Maduración, acondicionamiento y envasado 17'30 h.	12 Maduración, acondicionamiento y envasado 23'00 h.	13	14
15	16	17	18 Aspectos nutricionales de la cerveza 17'30 h.	19 Aspectos nutricionales de la cerveza 23'00 h.	20	21
22	23	24	25 Nuevas tendencias: enzimas 17'30 h.	26 Nuevas tendencias enzimas 23'00 h.	27	28
29	30	31	1	2	3	4

FEBRERO

2024



LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES	SÁBADO	DOMINGO
29	30	31	1 Nuevas tendencias: ácidas y barrica 23'00 h.	2 Nuevas tendencias: ácidas y barrica 23'00 h.	3	4
5	6	7	8 Nuevas tendencias: frutas 17'30 h.	9 Nuevas tendencias: frutas 23'00 h.	10	11
12	13	14	15 Estabilización de la cerveza 17'30 h.	16 Estabilización de la cerveza 23'00 h.	17	18
19	20	21	22 Diseño de recetas 17'30 h.	23 Diseño de recetas 23'00 h.	24	25
26	27	28	29	1	2 J	3

MARZO

2024



LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES	SÁBADO	DOMINGO
26	27	28	29	01	02	03
04	05	06	07	08	09	10
11	12	13	14	15	16	17
18	19	20	21	22	23	24
Cierre del Examen Final						
25	26	27	28	29	1	2