

# OCTUBRE 2024

LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES	SÁBADO	DOMINGO
	1	2	3	4	5	6
7	8	9	10	11	12	13
14	15	16	17 INAUGURACIÓN CURSO	18	19	20
21	22	23	24 INTRODUCCIÓN AL PROCESO DE ELABORACIÓN	25 INTRODUCCIÓN AL PROCESO DE ELABORACIÓN	26	27
28	29	30	31 INGREDIENTES AGUA			



Cursos de Especialización  
en Cerveza Artesana  
y Microcervecerías



Universitat d'Alacant  
Universidad de Alicante

17 DE OCTUBRE, 19:30 H INAUGURACIÓN DEL CURSO  
24 DE OCTUBRE, 17:30-21:30 H CLASE EN DIRECTO DE RAIMON COOPER  
25 DE OCTUBRE, 23:00-01:00 H CLASE EN DIRECTO RAIMON COOPER  
31 DE OCTUBRE, 17:30-21:00 H CLASE EN DIRECTO FERNANDO CAMPOY  
1 DE NOVIEMBRE, 23:00-01:00 H CLASE EN DIRECTO FERNANDO CAMPOY

# NOVIEMBRE 2024

LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES	SÁBADO	DOMINGO
				1 INGREDIENTES: AGUA	2	3
4	5	6	7 INGREDIENTES: MALTAS Y CEREALES	8 INGREDIENTES: MALTAS Y CEREALES	9	10
11	12	13	14 INGREDIENTES: LÚPULO	15 INGREDIENTES: LÚPULO	16	17
18	19	20	21 INGREDIENTES: LEVADURA	22 INGREDIENTES: LEVADURA	23	24
25	26	27	28 QUÍMICA Y BIOQUÍMICA DE LA MACERACIÓN	29 QUÍMICA Y BIOQUÍMICA DE LA MACERACIÓN	30	



Cursos de Especialización  
en Cerveza Artesana  
y Microcervecerías



Universitat d'Alacant  
Universidad de Alicante

1 DE NOVIEMBRE, 23'00-01'00 H: CLASE EN DIRECTO FERNANDO CAMPOY  
 7 DE NOVIEMBRE, 17'30-21'30 H: CLASE EN DIRECTO JUAN GALVAÑ  
 8 DE NOVIEMBRE, 23'00-01'00 H: CLASE EN DIRECTO JUAN GALVAÑ  
 14 DE NOVIEMBRE, 17'30-21'30 H: CLASE EN DIRECTO, M. A. ALONSO - HERNÁN CASTELLANI  
 15 DE NOVIEMBRE, 23'00-01'00 H: CLASE EN DIRECTO M. A. ALONSO - HERNÁN CASTELLANI  
 21 DE NOVIEMBRE, 17'30-21'30 H: CLASE EN DIRECTO ALBERT TINTÓ  
 22 DE NOVIEMBRE, 23'00-01'00 H: CLASE EN DIRECTO ALBERT TINTÓ  
 28 DE NOVIEMBRE, 17'30-21'30 H: CLASE EN DIRECTO JULIA ESCLAPEZ  
 29 DE NOVIEMBRE, 23'00-01'00 H: CLASE EN DIRECTO JULIA ESCLAPEZ

# DICIEMBRE 2024

LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES	SÁBADO	DOMINGO
						1
2	3	4	5	6	7	8
9	10	11	12 QUÍMICA Y BIOQUÍMICA DE LA MACERACIÓN	13 QUÍMICA Y BIOQUÍMICA DE LA MACERACIÓN	14	15
16	17	18	19 QUÍMICA Y BIOQUÍMICA DEL HERVIDO	20 QUÍMICA Y BIOQUÍMICA DEL HERVIDO	21	22
23	24	25	26	27	28	29
30	31					



Cursos de Especialización  
en Cerveza Artesana  
y Microcervecerías



Universitat d'Alacant  
Universidad de Alicante

12 DE DICIEMBRE, 17'30-21'30 H: CLASE EN DIRECTO MARÍA JOSÉ BONETE  
13 DE DICIEMBRE, 23'00-01'00 H: CLASE EN DIRECTO MARÍA JOSÉ BONETE  
19 DE DICIEMBRE, 17'30-21'30 H: CLASE EN DIRECTO BASILIO ZAFRILLA  
20 DE DICIEMBRE, 23'00-01'00 H: CLASE EN DIRECTO BASILIO ZAFRILLA

# ENERO 2025

LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES	SÁBADO	DOMINGO
		1	2	3	4	5
6	7	8	9 ENFRIADO DEL MOSTO. FERMENTACIÓN	10 ENFRIADO DEL MOSTO. FERMENTACIÓN	11	12
13	14	15	16 MADURACIÓN Y ACONDICIONAMIENTO Y ENVASADO	17 MADURACIÓN Y ACONDICIONAMIENTO Y ENVASADO	18	19
20	21	22	23 ASPECTO NUTRICIONALES DE LA CERVEZA	24 ASPECTO NUTRICIONALES DE LA CERVEZA	25	26
27	28	29	30 NT. ENZIMAS	31 NT. ENZIMAS		



Cursos de Especialización  
en Cerveza Artesana  
y Microcervecerías



Universitat d'Alacant  
Universidad de Alicante

9 DE ENERO, 17'30 - 21'30 H: CLASE EN DIRECTO BORIS DE MESONES  
10 DE ENERO, 23'00 - 01'00 H: CLASE EN DIRECTO BORIS DE MESONES  
16 DE ENERO, 17'30 - 21'30 H: CLASE EN DIRECTO BORIS DE MESONES  
17 DE ENERO, 23'00 - 01'00 H: CLASE EN DIRECTO BORIS DE MESONES  
23 DE ENERO, 17'30 - 21'30 H: CLASE EN DIRECTO LUCERO GONZÁLEZ  
24 DE ENERO, 23'00 - 01'00 H: CLASE EN DIRECTO LUCERO GONZÁLEZ  
30 DE ENERO, 17'30 - 21'30 H: CLASE EN DIRECTO GUILLERMO HERRERA  
31 DE ENERO, 23'00 - 01'00 H: CLASE EN DIRECTO GUILLERMO HERRERA

# FEBRERO 2025

LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES	SÁBADO	DOMINGO
					1	2
3	4	5	6 NT. ÁCIDAS Y BARRICA	7 NT. ÁCIDAS Y BARRICA	8	9
10	11	12	13 NT. FRUTAS	14 NT. FRUTAS	15	16
17	18	19	20 NT. ESTABILIZACIÓN DE LA CERVEZA	21 NT. ESTABILIZACIÓN DE LA CERVEZA	22	23
24	25	26	27 NT. DISEÑO DE RECETAS	28 NT. DISEÑO DE RECETAS		



Cursos de Especialización  
en Cerveza Artesana  
y Microcervecerías



Universitat d'Alacant  
Universidad de Alicante

6 DE FEBRERO, 17'30 - 21'30 H: CLASE EN DIRECTO JUAN ORTEGA  
 7 DE FEBRERO, 23'00 - 01'00 H: CLASE EN DIRECTO JUAN ORTEGA  
 13 DE FEBRERO, 17'30 - 21'30 H: CLASE EN DIRECTO FREDDY TINOCO Y AXEL MULLERAS  
 14 DE FEBRERO, 23'00 - 01'00 H: CLASE EN DIRECTO FREDDY TINOCO Y AXEL MULLERAS  
 20 DE FEBRERO, 17'30 - 21'30 H: CLASE EN DIRECTO SALVADOR VILLACRECES  
 21 DE FEBRERO, 23'00 - 01'00 H: CLASE EN DIRECTO SALVADOR VILLACRECES  
 27 DE FEBRERO, 17'30 - 21'30 H: CLASE EN DIRECTO JOSE ARGUDO  
 28 DE FEBRERO, 23'00 - 01'00 H: CLASE EN DIRECTO JOSE ARGUDO

# MARZO 2025

LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES	SÁBADO	DOMINGO
					1	2
3	4	5	6 CONTROL DE CALIDAD	7 CONTROL DE CALIDAD	8	9
10	11	12	13	14	15	16
17	18	19	20	21	22	23
24 CIERRE DEL EXAMEN FINAL	25	26	27	28	29	30
31						



Cursos de Especialización  
en Cerveza Artesana  
y Microcervecerías



Universitat d'Alacant  
Universidad de Alicante

6 DE FEBRERO, 17'30 - 21'30 H: CLASE EN DIRECTO RAQUEL MUÑOZ  
7 DE FEBRERO, 23'00 - 01'00 H: CLASE EN DIRECTO RAQUEL MUÑOZ