

<b>Módulo</b>	<b>Personal a cargo</b>	<b>Inicio</b>	<b>Fin</b>
Introducción a la formación en la UNER	EaD	24/2/2026	
Materias primas	Ing. Adrián Lampazzi	3/3/2026	31/3/2026
Microbiología y levaduras	Ing. Belen Corrado	7/4/2026	5/5/2026
Fermentación	Dra. Cristina Davies	12/5/2026	9/6/2026
Proceso de fabricación de cerveza	Ing. Gerardo Acevedo	16/6/2026	14/7/2026
Aseguramiento de la calidad	Lic. Delfina Micheloud	21/7/2026	18/8/2026
Análisis sensorial	Lic. Julian Vinagre	25/8/2026	22/9/2026
Estilos, diseño de recetas e innovación	Ing. Gerardo Acevedo	29/9/2026	27/10/2026
Análisis económico y comercial	Ing. Adrián Lampazzi	3/11/2026	1/12/2026

	Feb	Marzo				Abril				Mayo				Junio				Julio				Agosto				Septiembre				Octubre				Noviembre				Dic					
Día	24	3	10	17	25	31	7	14	21	28	5	12	19	26	2	9	16	23	30	7	14	21	28	4	11	18	25	1	8	15	22	29	6	13	20	27	3	10	17	24	1	8	15
Introducción	x																																										
Materias primas		x	x	x	x	x																																					
Microbiología y levaduras							x	x	x	x	x																																
Fermentación												x	x	x	x	x																											
Proceso de fabricación de cerveza																				x	x	x	x	x																			
Aseguramiento de la calidad																					x	x	x	x	x																		
Análisis sensorial																						x	x	x	x	x																	
Estilos, diseño de recetas e innovación																													x	x	x	x	x										
Ánalisis económico y comercial																																											
Evaluaciones							x	x				x	x				x	x						x	x				x	x				x	x		x	x					