

PROGRAMA DEL CURS

1. Dia	10/07	de	9:00	a	11:00	El bueno, el feo y el malo. Los microorganismos en los alimentos (sesión teórica)
		de	11:30	a	14:00	Haz tu propio vino (sesión práctica)
		de		a		
		de		a		
2. Dia	11/07	de	9:00	a	10:30	El descubrimiento que cambió nuestras costumbres (sesión teórica)
		de	11:00	a	14:00	Del árbol a la mesa (sesión práctica)
		de		a		
		de		a		
3. Dia	12/07	de	9:00	a	10:30	La diferencia entre el pan y la cerveza está en el agua (sesión teórica)
		de	11:00	a	14:00	Los matices de la cerveza (sesión práctica)
		de		a		
		de		a		
4. Dia	13/07	de	9:00	a	10:30	No sólo las frutas fermentan: el kéfir (sesión teórica)
		de	11:00	a	14:00	Haz tu propio yogur (sesión práctica)
		de		a		
		de		a		
5. Dia	14/07	de	9:00	a	11:00	El alcohol y la sociedad (sesión teórica participativa)
		de	11:30	a	14:00	Reconociendo los microorganismos (sesión práctica)
		de		a		
		de		a		