

Temario

- Condiciones higiénico-sanitarias y estructurales en la industria cervecera
- Cómo afrontar las inspecciones sanitarias
- Trámites y requisitos legales. Cómo poner en funcionamiento tu microcervecería
- Etiquetado. Normas. Etiquetado ECO
- Trazabilidad
- Sistema de autocontrol APPCC I



Número de créditos: 1 crédito ECTS

Semana de docencia: Semana 2

Profesorado: Manuel Andreu Díez
