

# Sonia Meroño



Arquitecta técnica de profesión y cervecera de pasión. Nunca me interesó la cerveza, ni como consumidora ni como elaboradora. Todo cambió hace unos años, cuando probé mi primera cerveza artesana. Me pareció espectacular. Pronto llegó el poder elaborar cerveza en casa y fue el camino de no-retorno en este sector.

En octubre de 2012, me propusieron formar parte de un nuevo proyecto: diseñar y construir la microcervecería AS CERVESA, ponerla en funcionamiento y elaborar cerveza. ¡Imposible decir que no!

Desde entonces trabajo allí y mi función es multitarea: gestión, administración, contabilidad, dirección, planificación, ayudante brewer, ventas, compras, impuestos especiales... y ¡disfrutar haciendo lo que me gusta!.

Me inscribí en la edición 2015-2016 del curso de especialización Fundamentos técnicos en la Elaboración de Cerveza de la Universidad de Alicante y después el de La Microcervecería como modelo de negocio y sin pretenderlo me convertí en una colaboradora incondicional de estos cursos de formación. He hecho además otros cursos sobre etiquetaje de alimentos, impuestos especiales, sanidad y alérgenos. Nunca es suficiente.

Y en la actualidad compagino mi trabajo con asesoramiento a nivel de gestión y puesta en marcha a microcervecerías.



Profesora