



SONIA MEROÑO

Arquitecta técnica de profesión y cervecera de pasión. Nunca me interesó la cerveza, ni como consumidora ni como elaboradora. Solo cuando probé mi primera cerveza artesana. Me pareció sensorialmente 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 mi función fue 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 etiquetado de alimentos, impuestos especiales, sanidad y alérgenos. Nunca es suficiente.

Y en la actualidad trabajo en Arola abogados sl, como asesora en Impuestos Especiales principalmente de bebidas alcohólicas.

