



## **MIGUEL ÁNGEL TRELIS**

Ldo. en Ciencias Biológicas (especialidad microbiología) y Ldo. en Ciencias y Tecnología de Alimentos. Gerente del Laboratorio de análisis y Asesoría-Consultoría Centro Tecnológico de Seguridad Alimentaria S.L., ubicada en Alicante, con más de 10 años de experiencia en el ámbito privado de la alimentación, realizando análisis microbiológicos, físico-químicos y bromatológicos de aguas y alimentos, implantando el sistema de autocontrol basado en el APPCC (Análisis de Peligros y Puntos de Control Críticos) y formando al personal de la industria alimentaria en lo relacionado con la seguridad alimentaria.

Todo ello compaginado con la labor de profesor en seguridad e higiene alimentaria del CDT (Centro de Turismo de Alicante). Su primer contacto con la cerveza fue cuando de pequeño se la daba a probar su padre, por aquel entonces, con unos 12 años de edad, la encontraba amarga y no le gustaba, pero lo que son las cosas, con el tiempo es una de sus bebidas sociales preferidas.

En Alcoy, a principios de los noventa, montaron una cervecería que traen cervezas artesanales nacionales y de importación. Fue a partir de ahí cuando empezó a apreciar la diversidad de cervezas que habían por el mundo y cuando realmente empezó a aficionarse por este mundillo.

