

La microcervecería como modelo de negocio, 2023

ABRIL



Lun	Mar	Mié	Jue	Vie	Sáb	Dom
					1	2
3	4	Sesión inaugural 5	6	7	8	9
10	11	Clase directo 12	13	14	15	16
17	18	Clase directo 19	20	21	22	23
24	25	Clase directo 26	27	28	29	30

5 de abril, 19'00 h.:

Sesión inaugural

12 de abril, 18'30 h.:

Clase en directo de Seguridad e higiene en microcervecerías.

Prof.: M. A. Trelis

19 de abril, 18'30 h.:

Clase en directo de Requisitos y legislación sanitaria

Prof.: M. Andreu

26 de abril:

Clase en directo de Control de calidad

Prof.: R. Muñoz

MAYO



Lun	Mar	Mié	Jue	Vie	Sáb	Dom
1	2	3 Clase directo	4	5	6	7
8	9	10 Clase directo	11	12	13	14
15	16	17 Clase directo	18	19	20	21
22	23	24 Clase directo	25	26	27	28
29	30	31 Clase directo				

3 de mayo, 18'30 h.:

Clase en directo de Requisitos y legislación. Parte 2

Prof.: M. Andreu y S. Meroño

10 de mayo, 18'30 h.:

Clase en directo de Características y diseño de equipos

Prof.: B. de Mesones

17 de mayo:

Clase en directo de La cerveza como proyecto empresarial

Profs: V. Payá y J. C. Gómez

24 de mayo:

Clase en directo de Marketing y panificación comercial

Prof.: F. García y R. Sellers

31 de mayo:

Clase en directo de Legislación e impuestos especiales

Prof.: S. Meroño y V. Guarch

JUNIO



Lun	Mar	Mié	Jue	Vie	Sáb	Dom
			1	2	3	4
5	6	7	8	9	10	11
12	13	14	15	16	17	18
Cierre actas 19	20	21	22	23	24	25
26	27	28	29	30		