

## FUNDAMENTOS TÉCNICOS DE LA ELABORACIÓN DE CERVEZA (2022-23)

<b>Código:</b> G730	<b>Fecha de aprobación:</b> 28/07/2016	<b>Precio:</b> 1589,92 Precio del estudio completo
<b>Créditos:</b> 6	<b>Título:</b> Estudio Propio (ECTS)	

### RAMA

Sin definir

### PLAN

FUNDAMENTOS TÉCNICOS DE LA ELABORACIÓN DE CERVEZA

### TIPO DE ENSEÑANZA

Virtual (no presencial)

### CENTROS DONDE SE IMPARTE

Centro de Formación Permanente

### ESTUDIO IMPARTIDO CONJUNTAMENTE CON

Solo se imparte en esta universidad

### FECHAS DE EXAMEN

[Acceda al listado de fechas de examen para esta titulación.](#)

## PLAN DE ESTUDIOS OFERTADO EN EL CURSO 2022-23

Leyenda: No ofertada Sin docencia

### ÚNICO

#### BLOQUE DEL CURSO

6 créditos

Curso	Título	Créditos	Asignatura
1	ESPECIALIZACIÓN	19	<a href="#">20160037 - FUNDAMENTOS TÉCNICOS DE LA ELABORACIÓN DE CERVEZA</a>