

FUNDAMENTOS TÉCNICOS DE LA ELABORACIÓN DE CERVEZA (2020-21)

Código: G730	Fecha de aprobación: 28/07/2016	Precio: 1290 Precio del estudio completo
Créditos: 6	Título: 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 2020-21Leyenda: No ofertada Sin docencia**ÚNICO****BLOQUE DEL CURSO**

6 créditos

Curso	Título	Créditos	Asignatura
1	ESPECIALIZACIÓN	19	20160037 - FUNDAMENTOS TÉCNICOS DE LA ELABORACIÓN DE CERVEZA