

La Cervesa: Elaboració, Estils i Maridatge. Actualització: Maridatge, Llúpols i Aigua

Inici curs: 02/03/2020

Fi curs: 30/03/2020

Data tancament acta avaluació: 13/04/2020

Calendari

Data	Lloc	Inici matí	Fi matí	Inici tarda	Fi tarda
2/3/2020	Per confirmar (Maridatge)			17:30	20:30
16/3/2020	Escola d'Hostaleria (Llúpols)			17:30	20:30
30/3/2020	Escola d'Hostaleria (Aigua)			17:30	20:30