



CURSO DE ESPECIALIZACIÓN EN CERVEZAS

MÓDULOS TEÓRICOS Y PRÁCTICOS

DÍA 1	HISTORIA DE LA CERVEZA	INGREDIENTES BASICOS	TECNICAS Y METODOS DE ELABORACIÓN
DÍA 2	CRISTALERIA Y ERRORES GUARDA	BARRA CERVECERA	GUARDA PROLONGADA
DÍA 3	GESTIÓN SENSORIAL	ANALISIS SENSORIAL	
DÍA 4	ESCUELA ALEMANA 1	ESCUELA ALEMANA 2	ESCUELA INGLESA 1
DÍA 5	ESCUELA INGLESA 2	ESCUELA BELGA 1	ESCUELA BELGA 2
DÍA 6	ESCUELA AMERICANA 1	ESCUELA AMERICANA 2	MARIDAJE
DÍA 7	EXAMEN FINAL		

- > **Duración:** 28hrs / 7 semanas
- > **Horas por clase:** 4hrs
- > **Valor:** \$300.000

MALLA SUJETA A REVISION CONSTANTE.

EL CURSO INCLUYE

- Material de estudio digitalizado con todas las clases y libros de coctelería.
- Todos los materiales necesarios para el desarrollo del curso (Insumos e implementación).
- Diploma certificado por SENCE para los alumnos que aprueben el curso.
- Practica laboral.

FORMAS DE PAGO

- > Sin costo de matrícula.
- > Medios de pago:
 - Tarjeta de credito: 3 cuotas precio contado.
 - Tarjeta de debito: 2 cuotas.
 - Efectivo
 - Transferencia

DATOS DE TRANSFERENCIA

Nombre: Ruslazoarce Spa
RUT: 77.391.115-0
Correo: elitebartenderchile@gmail.com
Banco: Banco Estado •
Tipo de cuenta: Cuenta vista
No de cuenta: 29170813390