

CURSO DE ELABORACION DE PRODUCTOS PRIMARIOS

**PLAZAS
LIMITADAS**



Curso Teórico Practico

Duración: 60 hrs

Fecha: 13 Noviembre al 01 Diciembre

Horario: 9:00 a 13:00 horas

Lugar: Agromercado de Breña Alta

Información e inscripción

**Concejalía de Asuntos Sociales
y Centros Especiales**

**Telf. 922 43 7009
ext. 236**

- **Elaboración de productos con frutas y hortalizas:** conservas dulces, saladas, encurtidos, escabechado y desecados
- **Elaboración de productos lácteos:** Yogurt, bebidas lácteas, jocoque, queso fresco, requesón, dulces de leche y rompopé.
- **Elaboración de productos cárnicos:** Desecado, curado y escabechado. Elaboración de salchichas, patees, chorizos y nuggets Conservas de pescado
- Principios básicos de higiene y seguridad
- Técnicas básicas y equipo necesario.
- Producción ecológica
- Registros sanitarios, permisos y posibilidad de comercialización.

