



AYUNTAMIENTO
DE LA
VILLA DE BREÑA ALTA



CURSO DE ELABORACION DE CONSERVAS CON PRODUCTOS LACTEOS



Curso Teórico Practico

Duración: 12 hrs

**Fecha: 22 y 23 Diciembre
2015**

Horario: 15:00 a 21:00 horas

Información e inscripción

**Concejalía de Asuntos
Sociales y Centros Especiales**

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

- Principios y técnicas de elaboración de productos lácteos
- Procesos de conservación, técnicas básicas y equipo necesario
- Materias primas y productos
- Principios básicos de higiene y seguridad
- Elaboración de productos lácteos: Yogurt, bebidas lácteas, jocoque, queso fresco, mantequilla, requesón, dulces de leche y rompopo.
- Etiquetado, posibilidad comercialización y degustación