

# CURSO DE ELABORACION DE CONSERVAS CON PRODUCTOS CARNICOS



**Información e Inscripción: Concejalía de Asuntos Sociales y Centros Especiales Telf. 922 43 7009 ext. 236**

**Curso Teórico Practico**

**Duración: 12 hrs**

**Fecha: 26 Y 27 Diciembre 2016**

**Horario: 8:30 a 14:30 horas**

**Lugar: Agromercado de Breña Alta**

- Principios y técnicas de la elaboración de conservas de origen cárnico
  - (Ternera , pescado etc.)
- Técnicas básicas y equipo necesario. \*Materias primas y productos
  - Principios básicos de higiene y seguridad
- Elaboración de diferentes productos aplicando las diferentes técnicas de conservación
  - 1.-Desecado, curado y escabechado.
  - 2.-Elaboración de salchichas, patees, chorizos y nugetts
  - 3.- Conservas de pescado

**Imparte:**

