

CURSO DE ELABORACIÓN DE PRODUCTOS PRIMARIOS

**PLAZAS
LIMITADAS**



Curso Teórico Práctico

Duración: 40 hrs

Fecha: Del 9 al 20 de Noviembre

Horario: 8:00 a 12:00 horas

Lugar: Agromercado de Alta

Inscripción
**OFICINA DE ATENCIÓN AL
PÚBLICO**

DE 8:30 A 14:30

INFORMACIÓN

Telf. 922 43 7009

ext. 236

- **Elaboración de productos con frutas y hortalizas:** conservas dulces, saladas, encurtidos, escabechado y deshidratados.
 - **Elaboración de productos lácteos:** Yogurt, bebidas lácteas, queso fresco, requesón, dulces de leche.
 - **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
- Permisos y posibilidad de comercialización .



AYUNTAMIENTO DE LA VILLA DE
BREÑA ALTA



Mejor fresco
y sano
Agromercado de Breña Alta



**CABILDO
DE LA PALMA**



**TECNOLOGÍA
Y SEGURIDAD
ALIMENTARIA**