

> APAEMA **CURSOS AVANÇATS**

# Elaboració professional de conserves

> 3, 4, 10 i 11 de juny de 2022 | BINISSALEM



**Curs que té com a objectiu donar a conèixer els principals aspectes de l'elaboració professional de conserves vegetals.** Es tractarà sobre els requisits higiènic-sanitaris, procediments d'elaboració, les nocions teòriques i pràctiques de la utilització de la maquinària, en especial de l'autoclau, així com dels requisits en l'etiquetatge i posterior emmagatzematge i distribució. El curs és exclusiu per a professionals agraris i tècnics.

**Imparteix:** Lluís Checa i Marta Terrassa, tècnics d'obradors alimentaris.

**Hores de formació:** 18 hores.

**Dies i horaris:**

Dia 3 / de 16 a 20:30 h.

Dia 4 / de 8:30 a 13 h.

Dia 10 / de 16 a 20:30 h.

Dia 11 / de 8:30 a 13 h.

**Lloc de trobada:** S'Obrador (dins Coop Fruits Secs). Carretera Palma-Inca Km 23.4  
<https://goo.gl/maps/WBdvEpPznVQMSEEd6>

**Inscripcions:** a través de l'enllaç:  
<https://forms.gle/WrkrwCmd4VJJj3kCA>

FINANCIEN:

ORGANITZA:

COL-LABORA:

