> APAEMA **CURSOS** BÀSICS

# Elaboració de deshidratats

> 15, 16 i 22 de juliol de 2022 | SEMIPRESENCIAL

**Curs que té com a objectiu donar les pautes necessàries per a l'obtenció de deshidratats a través de diferents mètodes.** Es donaran coneixements tant teòrics com pràctics del procés de deshidratació a un obrador alimentari i aspectes específics a tenir en compte. Per acabar, una sessió del curs estarà enfocada als assecadors solars: principis bàsics, les seves parts, el funcionament, entre altres. El curs va dirigit a dones i joves pagesos, a professionals agraris i tècnics, així com a persones interessades amb la temàtica amb relació amb l'activitat agrària.

**Imparteix:** Marta Terrassa, tècnica d'APEMA i Ricard Guiu, assessor d'assecadors solars.

**Hores de formació:** 11 hores.

**Dies i horaris:**
Dia 15 / de 17 a 20:30 h.
Dia 16 / de 8:30 a 13 h.
Dia 22 (virtual) / de 17 a 20 h.

**Lloc:** pendent de confirmar.

**Inscripcions:** a través de l'enllaç:
*https://forms.gle/NpiVm5yX95W8a8oP6*

FINANCIEN:

GOIB Conselleria Agricultura, Pesca i Alimentació. Fons Garantia Agrària i Pesquera Illes Balears

Gobierno de España. Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación

Fons Europeu Agrícola de Desenvolupament rural: Europa inverteix en les zones rurals

PDR.

ORGANITZA:

apaema. Associació Producció Agrària Ecològica Mallorca

COL·LABORA

Grup Fruit Secs