> APAEMA **CURSOS** BÀSICS

Elaboració de conserves

> 11, 12 i 13 de desembre de 2025 | 10 h | INCA i BINISSALEM

Curs que té com a objectiu donar a conèixer tècniques de conservació i transformació de productes ecològics. Es parlarà dels requisits legals en la transformació, etiquetatge, processos a dins la indústria alimentària, entre d'altres. El curs va dirigit a dones i joves pagesos, a professionals agraris i tècnics, així com a persones interessades amb la temàtica.

Imparteix: Rosa Andreu, enginyera agroalimentària.

Hores de formació: 10 h.

Dies i horaris:
11 i 12 de desembre / 16:30-18:30 h. / Inca
13 de desembre / 9-15 h. / Binissalem

Lloc de trobada:
S'Algar Formació, INCA
https://maps.app.goo.gl/QAxSaZwUBDvxSxGq5

Inscripció: a través del nostre web.
https://apaema.net/cursos/elaboracio-de-conserves-de-tardor/

FINANCIEN:

Conselleria d'Agricultura, Pesca i Medi Natural
Fons de Garantia Agrària i Pesquera

GOBIERNO DE ESPAÑA MINISTERIO DE AGRICULTURA, PESCA Y ALIMENTACIÓN

Cofinanciado por la Unión Europea

ORGANITZA:

APAEMA
Agricultura ecològica i agroecologia

COL·LABORA:

s'algar centre de formació