

**DENOMINACIÓN:**

Curso V-4/2018: Elaboración de mermeladas, deshidratados y sales aromáticas

---

**LUGAR DE IMPARTICIÓN:**

Asociación de vecinos Bentorey (El Horno - Barranco de Arguineguín, Mogán)

---

**FECHAS DEL CURSO:**

24-04-2018 - 26-04-2018

**PLAZO DE PRE-INSCRIPCIÓN**

26-03-2018 - 20-04-2018

---

**HORAS DE PRÁCTICAS:**

6

**HORAS DE TEÓRICAS:**

4

**NÚMERO DE PLAZAS:**

25

---

**DIRECTOR/A DE LA ACTIVIDAD FORMATIVA:**

- FRANCISCO JOSÉ SUÁREZ OJEDA (JEFE DE LA AGENCIA DE EXTENSIÓN AGRARIA DE LA ALDEA DE SAN NICOLÁS - CABILDO DE GRAN CANARIA)
- 

**PROFESOR/A DE LA ACTIVIDAD FORMATIVA:**

- LUIS DELFÍN MOLINA ROLDÁN (INGENIERO TÉCNICO AGRÍCOLA ESPECIALIZADO EN INDUSTRIAS AGRARIAS)
- 

**DESCRIPCIÓN:****Fecha de celebración y horario**

Días 24 y 25 de abril, de 17:00 a 20:00 horas, y día 26 de abril, de 16:00 a 20:00 horas (10 horas lectivas).

**Lugar de celebración**

Asociación de Vecinos Bentorey (El Horno - Barranco de Arguineguín, Mogán).

**Director**

D. Francisco Suárez Ojeda, Jefe de la Agencia de Extensión Agraria de La Aldea.

**Profesor**

D. Luis Delfín Molina Roldán, ingeniero técnico agrícola.

**Programa**

1. Elaboración de mermeladas, teoría y práctica.

2. Elaboración de deshidratados.

3. Elaboración de sales aromáticas, teoría y práctica.

**Objetivos**

Capacitar a los asistentes para elaborar de forma artesanal mermeladas, deshidratados y sales aromáticas.

**Selección de alumnos.**

Personas interesadas en el conocimiento de técnicas de elaboración y conservación de diferentes frutas, así como la elaboración de sales aromatizadas.

**Organiza**

Cabildo de Gran Canaria. Consejería de Sector Primario y Soberanía Alimentaria. Servicio de Extensión Agraria y Desarrollo Agropecuario y Pesquero, Agencia de Extensión Agraria de La Aldea.

---