

**DENOMINACIÓN:**

Cursillo V-13/2018: Transformación de productos agroalimentarios

---

**LUGAR DE IMPARTICIÓN:**

Centro de Mayores de La Aldea de San Nicolás

---

**FECHAS DEL CURSO:**

15-05-2018 - 15-05-2018

**PLAZO DE PRE-INSCRIPCIÓN**

17-04-2018 - 10-05-2018

---

**HORAS DE PRÁCTICAS:**

4

**HORAS DE TEÓRICAS:**

2

**NÚMERO DE PLAZAS:**

25

---

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

- DOLORES MATÍAS ARAÚJO (TÉCNICA DEL DEPARTAMENTO DE SANIDAD Y GANADERÍA DEL AYUNTAMIENTO DE LA ALDEA DE SAN NICOLÁS)
  - 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**

15 de mayo de 2018, de 11:00 a 13:00 horas, y de 17:00 a 21:00 horas (6 horas lectivas).

**Lugar de celebración**

Centro de Mayores de La Aldea de San Nicolás (C/ Real, 33 - La Aldea de San Nicolás)

**Directores**

Dña. Dolores Matías Araújo, técnica del Departamento de Sanidad y Ganadería del Ayuntamiento de La Aldea de San Nicolás.

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

**Profesor**

D. Luis Delfín Molina Roldán, ingeniero técnico agrícola.

### **Programa**

- Definición de mermelada.
- Materiales a utilizar en el procedimiento de elaboración.
- Las materias primas.
- El proceso de elaboración.
- Elaboración de mermeladas de tomate.
- Iniciación a la cata.

### **Objetivos**

Capacitar a los asistentes para elaborar de forma artesanal mermeladas.

### **Selección de alumnos**

Por riguroso orden de inscripción, hasta completar aforo.

### **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.

Ayuntamiento de La Aldea de San Nicolás.

---