

**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.
