

Curso ARTESANÍA ALIMENTARIA

Benalauría Julio 2017



FECHA	MATERIA	HORARIO
10/07/2017	<i>Productos Artesanales Alimentarios: Introducción y principios básicos. Locales, equipos etiquetado. Tratamientos y reglamentación. Higiene Alimentaría.</i>	16:00 A 21:00
11/07/2017	<i>Materias primas, desecación, elaboración de mermeladas y jaleas.</i>	16:00 A 21:00
12/07/2017	<i>Materias primas, elaboración conservas vegetales</i>	16:00 A 21:00
13/07/2017	<i>Materias primas; elaboración conservas vegetales</i>	16:00 A 18:00
13/07/2017	<i>Comercialización de productos artesanales alimentarios, sensibilización ambiental y aplicaciones informáticas.</i>	18:00 A 21:00

Docente: José Antonio Calvente López
Coordinadora: Ana Belén Ruiz Rodríguez

PROGRAMA PLURIRREGIONAL DE FORMACION FINANCIADO POR EL FONDO SOCIAL EUROPEO (FSE) Y EL MINISTERIO DE AGRICULTURA Y PESCA, ALIMENTACIÓN Y MEDIO AMBIENTE (MAPAMA)



FONDO SOCIAL EUROPEO
"El FSE invierte en tu futuro"



CONTRIBUCIÓN FINANCIERA FSE:

- REGIONES MENOS DESARROLLADAS **80%**
- REGIONES DE TRANSICIÓN **80 %**
- REGIONES MAS DESARROLLADAS **80 %**
- REGIONES MAS DESARROLLADAS **50 %**

CONTRIBUCIÓN FINANCIERA MAPAMA:

- REGIONES MENOS DESARROLLADAS **20%**
- REGIONES DE TRANSICIÓN **20 %**
- REGIONES MAS DESARROLLADAS **20 %**
- REGIONES MAS DESARROLLADAS **50 %**