

Escrit per Janeth Rambay
dilluns, 17 d'abril de 2017 17:30

comunidad

TALLER PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS



ABRIL

17, 18,
19 y 20

DE 5:30 A 8:30pm

URDESA

Mirtos 706a
y Ficus

APORTE
\$25,00
CADA DÍA

(LOS 4 TALLERES \$90,0)

día 1.- super alimentos probióticos
elaboración de kimchi, chucrut,
yogurt.

día 2.- conservación y curado de
productos cárnicos: elaboración
de salami, elaboración pollo ahumado

día 3.- conservación de frutas y
hortalizas. Elaboración de encurtidos.
Elaboración de jaleas y néctar.

día 4.- elaboración de productos
veganos: quesos, leche y humus.

CON LA INGENIERA EN ALIMENTOS JANETH RAMBAY

2017
INSCRIPCIONES
AL 0994019179

Escrit per Janeth Rambay
dilluns, 17 d'abril de 2017 17:30
