

Escrito por Janeth Rambay

Lunes, 17 de 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

Escrito por Janeth Rambay

Lunes, 17 de Abril de 2017 17:30

---