

CORSO METODI DI CONSERVAZIONE DI VERDURA E FRUTTA DELL'ORTO

edizione 2019/2020

OBIETTIVO

A fine corso i partecipanti saranno in grado di conoscere i principi generali per la conservazione degli alimenti e di identificare l'importanza generale dei metodi di conservazione, nonché di riconoscere i migliori metodi di conservazione per verdura, frutta e erbe aromatiche.

DURATA DEL CORSO

2 serate dalle ore 20.00 alle ore 22.00, di cui la prima teorica e la seconda pratica con lavori di gruppo. Giovedì 05.03.2020 – giovedì 12.03.2020.

La Direzione si riserva la possibilità di modificare le date.

TAVOLA DELLE MATERIE

TEORIA

Le corrette pratiche per:

REFRIGERARE
CONGELARE
STERILIZZARE/RIEMPIMENTO A CALDO
ESSICCARE
ACIDIFICARE

PRATICA

Sbianchitura delle verdure verdi; refrigerazione e congelamento.

Produzione marmellata e confettura, sterilizzazione e riempimento a caldo.

Produzione frutta e verdura adeguata all'essiccazione classica e accelerata.

Acidificazione verdure adeguate a conservazioni lunghe.

REQUISITI

- Età minima 18 anni;
- Di regola domicilio nel Cantone Ticino

COSTO

Tassa d'iscrizione CHF 70.-- ; materiale didattico CHF 25.-

Scaduti i termini d'iscrizione, in caso di rinuncia al corso, fanno stato le condizioni generali visibili sul sito internet www.mezzana.ch

LUOGO

Centro professionale del verde Mezzana – 6877 Coldrerio

TERMINE ISCRIZIONE

29 novembre 2019. Numero massimo partecipanti è di 8 persone per ogni gruppo. In caso di numero superiore alla disponibilità di posti, farà stato la data d'entrata della richiesta. Al di sotto del numero minimo di 9 partecipanti il corso non avrà luogo.

INDICAZIONI PARTICOLARI E ULTERIORI INFORMAZIONI

Tutte le informazioni contenute in questo documento sono passibili di modifiche nel caso sopraggiungessero cambiamenti dopo la stampa della monografia. Si consiglia quindi di rivolgersi, per informazioni più dettagliate a

Centro professionale del verde Mezzana – 6877 Coldrerio

☎ 091/816 62 61 - 📠 091/816 62 69