



Corsi amatoriali

Metodi di conservazione per frutta e verdura

Obiettivi	Il corso si prefigge di dare ai partecipanti quelle competenze base che permetteranno loro di conoscere i principi generali per la conservazione degli alimenti. Saranno in grado di identificare l'importanza generale dei metodi di conservazione, nonché di utilizzare i migliori metodi di conservazione per verdura, frutta ed erbe aromatiche.
Durata*	Dal 3 marzo 2022; due serate. Dalle 20.00 alle 22.00
Requisiti	Età minima 18 anni (per questioni assicurative). Di regola domicilio nel Canton Ticino. Non sono richiesti prerequisiti specifici.
Luogo	Centro professionale del verde (CPV)
Termine d'iscrizione	10 dicembre 2021
Numero di partecipanti	Minimo 9 persone, massimo 16. In caso di numero d'iscritti superiore alla disponibilità di posti, farà stato la data d'entrata dell'iscrizione. Al di sotto del numero minimo di partecipanti, il corso non avrà luogo.
Costo	CHF 70.- + Materiale didattico CHF 25.-
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 al segretariato del CPV Tel. 091/816 62 61 mail: decs-cpv.mezzana@edu.ti.ch

*La Direzione si riserva la possibilità di modificare le date