

## LAS CONSERVAS DE ORIGEN VEGETAL Y ANIMAL

### **Objetivos**

---

Dar a conocer la tradición rural tan fuertemente implantada en el pasado de nuestros pueblos proponiendo realizar las actividades más significativas de esta tradición, elaborando los productos propios de las conservas más tradicionales que rodea a esta actividad tan provechosa para nuestra economía familiar.

Producir y transformar productos artesanos y sostenibles para la venta y comercialización de cárnicos de alta calidad en el municipio contemplando también su externalización en todo su potencial.

### **Destinatarios**

---

Dirigido a todas las personas adultas, padres, educadores y jóvenes ávidos de aprender y vivir una vida más satisfactoria con todos los sentidos y valores. Pueblos, casas de campo. Habitantes del medio rural. Hostelería, cocina. Docentes, turismo rural...

### **Temario**

---

1. El arte de fijar las estaciones.
2. Escoger el método de conservación adecuado.
3. Las especias y su utilización.
4. Los conservantes naturales.
5. Acondicionar los alimentos para su conservación.
6. Congelación.
7. Envasado al vacío.
8. Las conservas: salazón y salmueras, curados y ahumados

Se puede adaptar a las necesidades del cliente estando disponibles versiones reducidas y extendidas de los mismos. Disponemos de taller móvil, tanto práctico como teórico.