



## RECOLECCIÓN, UTILIZACIÓN Y CONSERVACIÓN DE ALIMENTOS SILVESTRES

### **Objetivos**

---

Mostrar cómo se recolectan frutas, hierbas, plantas, frutos secos y setas, entre otros alimentos silvestres.

Dar a conocer la tradición rural tan fuertemente implantada en el pasado de nuestros pueblos, proponiendo realizar las actividades más significativas de esta tradición, recolectando y conservando los productos propios que rodea a esta actividad tan provechosa para nuestra economía y disfrute 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**

---

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.