

CALENDARIO E PROGRAMA

Aproveitamento e transformación de produtos frutícolas

PREZO
100 €

HORAS
40

DATAS
SEP / DEC

HORARIO
16 A 20H

LUGAR

Todas as sesións terán lugar no CFEA de Guísamo agás a sesión inicial do 5 de setembro, que será na sede da Fundación Juana de Vega en San Pedro de Nós (Oleiros).

COORDINADORES XERAIS

María del Camino Nicolás Velado
CFEA de Guísamo
Elena López Colmenero
Fundación Juana de Vega

COORDINADOR TÉCNICO

Luis Quinteiro González



AXENCIA GALEGA
DA CALIDADE
ALIMENTARIA



Fundación
Juana de Vega

O curso, de carácter eminentemente práctico desenvolverase durante o outono de 2024 en sete xornadas en horario de tarde.

O alumnado estudará as operacións de colleita e de conservación da froita de maneira transversal a todas as producións frutícolas. Completarase con varios talleres prácticos para elaboración de zume de froitas, sidra de mazá, conservas e un último obradoiro durante o que o alumnado aplicará outras técnicas para conservar a froita.

DURACIÓN

7 xornadas entre o 5 de setembro e o 21 de novembro. No mes de decembro (data a concretar), terá lugar unha sesión de cata dos produtos elaborados coincidindo coa entrega dos diplomas. Tamén haberá unha visita de campo.

Programa

Xoves, 5 de setembro

Fundación Juana de Vega

MANUEL LÓPEZ PÉREZ

- Colleita da froita
- Loxística da recollida
- Comercialización e mercados

Mércores, 11 de setembro

CFEA de Guísamo

ANTONIO MEIXIDE FERNÁNDEZ

- Instalacións de conservación
- Control de maduración da froita e outros parámetros de calidade
- Práctica de control de maduración: análise da dureza, materia seca e grao brix



Xoves, 17 de outubro

CFEA de Guísamo

LUIS QUINTEIRO GONZÁLEZ

- Acondicionamento da adegas: organización da instalación e útiles
- Proceso de elaboración de zume de froita
- Proceso de elaboración de sidra de mazá

Mércores, 30 de outubro

CFEA de Guísamo

LUIS QUINTEIRO GONZÁLEZ

PRÁCTICA DE ELABORACIÓN DE ZUME E SIDRA DE MAZÁ

- Selección
- Lavado
- Prensado
- Tratamento do zume

Xoves, 31 de outubro

CFEA de Guísamo

LUIS QUINTEIRO GONZÁLEZ

PRÁCTICA DE ELABORACIÓN DE SIDRA DE MAZÁ

- Fermentación
- Desfangado
- Envasado

Xoves, 14 de novembro

CFEA de Guísamo

ROSA PAULA PATIÑO VARELA

TRANSFORMADOS E CONSERVAS DERIVADAS DA FROITA

- Introducción xeral aos métodos de conservación
- Tipos de transformados
- Lexislación de aplicación
- Operacións básicas
- Ingredientes e aditivos
- Práctica de elaboración de conservas e marmeladas

Xoves, 21 de novembro

CFEA de Guísamo

ROSA PAULA PATIÑO VARELA

OUTRO TIPO APROVEITAMENTO DAS FROITAS

- Deshidratados
- Macerados
- Confeitados
- Xaropes
- Infusións
- Licores

Data a concretar: visita de campo. | **Data de decembro a concretar:** cata e degustación de froitos frescos e transformados. Clausura do curso e entrega de diplomas.



**AXENCIA GALEGA
DA CALIDADE
ALIMENTARIA**



**Fundación
Juana de Vega**

Información

www.juanadevega.org | info@juanadevega.org | 981 654 637