

## PROGRAMA CURSO FIC

A completar por el Gestor del Curso

<b>KURTSOA</b> <i>CURSO</i>	<b>LANDARE KONTSERBAK ARTISAU ERARA EGITEA</b> <i>ELABORACIÓN ARTESANAL DE CONSERVAS VEGETALES</i>
--------------------------------	---

<b>EGUNA</b> <i>DÍA</i>	<b>ORDUTEGIA</b> <i>HORARIO</i>	<b>MODULUA – EDUKIAK</b> <i>MÓDULO - CONTENIDOS</i>	<b>IRAKASLEA</b> <i>IMPARTIDOR/A</i>
10/ 03 /2	9:00-14:00	1. Aurkezpena 2. Elikagaien hondatzea.	LEA ARTIBAI
10/ 03 /3	9:00-14:00	3. Teoria: mermeladen inguruan sarrera. 4. Praktika: mermeladaren burutzapena eta beroketa.	
10/ 03 /4	9:00-14:00	5. Teoria: barazki kontserben inguruan sarrera. 6. Praktika: barazki kontserba baten burutzapena eta beroketa.	

Zizurkilen, 2010eko otsailak 8.