

PASTA BIGUN ETA GAZTA LAKTIKOEN ELABORAZIOA

Helburuak

- Pasta bigun eta gazta laktikoak egiteko prozesuak ulertzea eta aplikatzea

Programa

- Pasta bigun eta gazta laktikoak egiteko oinarri teknologikoak: elaborazio-prozesuak, etapa bakoitzean aplikatu beharreko parametro teknologikoak, hartzigarri motak, beharrezko tresneria eta ekipamendua, etab.
- Pasta bigun eta gazta laktikoen elaborazioa



Data: Maiatza 20-22

Ordutegia: 9:00-14:00 (15 ordu)

Irakaslea: Malen Sarasua

Lekua: Esneki Zentroa Leartiker

330€

%15 deskontua
elkarteetako
bazkideentzat



msarasua@leartiker.com



+34946169167



www.esnekizentroa.eus