



# **CATA Y MARIDAJE DE ALIMENTOS DE CALIDAD DE LAS ISLAS CANARIAS. EL CONOCIMIENTO DE LOS PRODUCTOS DE CALIDAD DESDE EL ENFOQUE DE CALIDAD Y MARKETING. BENCH MARKETING Y TRANSFERENCIA DE EXPERIENCIAS PARA EL DESARROLLO RURAL**

## Fechas

**ABRIL DE 2015**

LU	MA	MI	JU	VI	SA	DO
<b>13</b>	<b>14</b>	<b>15</b>	<b>16</b>	<b>17</b>		

## Horario

**De lunes a viernes de 16:00 a 21:00**

## Duración

25 horas

## Lugar

**Instalaciones municipales de CDTC Adeje**

## Bloques temáticos

- Reinención, innovación y desarrollo de nuevos productos
- Métodos y técnicas de cata y maridaje de los alimentos de calidad de Las Islas Canarias
- Introducción al análisis sensorial
- Vinos enología y variedades canarios
- El aceite de oliva virgen extra de Canarias, las aceitunas y los olivos de Canarias
- Quesos, queserías y ganadería de las Islas Canarias
- Miel y otros productos de las abejas negras de Canarias
- Metodología en Frutas, hortalizas
- El café de Gran Canaria
- Prácticas y elementos de éxito en los proyectos marco de los alimentos de calidad

## Inscripción e información

**Ayuntamientos de la comarca Chasna-Isora:** Santiago del Teide, Guía de Isora, Adeje, Arona, Vilaflor, San Miguel, Granadilla, Arico y Fasnia

Inscripción abierta del 26 de marzo a 9 de abril de 2015

**PLAZAS LIMITADAS**

Incluido en el programa de formación de

Subvencionado por



FEADER  
EUROPA INVIERTE EN LAS ZONAS RURALES