



# LA ELABORACION DE CERVEZAS ARTESANALES DE MIEL, MERMELADAS Y ALMIBARES DE MIEL, PROPOLEOS- COSMETICOS DE MIEL Y OTROS PRODUCTOS



## Fechas

ABRIL DE 2015

LU MA MI JU VI JU  
**20 21 22 23 24 30**

## Horario

De lunes a viernes  
16:00-21:00

## Duración

30 horas

## Lugar

Centro de Formación Hotel Rural Casa del Atajo- Guía de Isora

## Bloques temáticos

- La miel, sus características y potencialidades, propóleos y cosméticos.
  - Introducción a la cata de mieles
- La elaboración artesanal de cervezas de miel
- Elaboración artesanal de mermeladas y almibares de miel
- Otros productos elaborados con la miel

## 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 al 16 de abril de 2015

Incluido en el programa de formación de

Subvencionado por

