

# CURSO ELABORACIÓN

## Repostería y cocina

### sin gluten y sin alérgenos

**PLAZAS  
LIMITADAS**

TEÓRICO-PRÁCTICO

Principales técnicas de elaboración  
Ingredientes sustitutos, prevención y cuidados

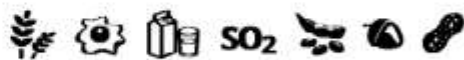
Curso Teórico Práctico

Duración: 12 hrs

Fecha: Del 23 al 25 de  
Noviembre

Horario: 8:00 a 12:00 horas

Lugar: Agromercado de Alta



ALLERGEN  
FREE ✓

Inscripción

OFICINA DE ATENCIÓN AL PÚBLICO

DE 8:30 A 14:30

INFORMACIÓN Telf. 922 43 7009

ext. 236



AYUNTAMIENTO DE LA VILA DE  
**BREÑA ALTA**



Agromercado de Breña Alta



CABILDO  
DE LA PALMA



TECNOLOGÍA  
Y SEGURIDAD  
ALIMENTARIA