

# villena.

Sabor hacer



**Objetivo:** Aprende el funcionamiento de las máquinas y las técnicas para afilar los objetos de corte que existen en el mercado y en la industria alimentaria y desarrolla tu habilidad para manejar las cuchillas, afilando una cuchilla circular con la máquina M1 y un cuchillo con disco de láminas y pulido.



**Dirigido a:** Profesionales de carnicerías charcuterías, elaboración de embutidos e industria cárnica interesados en aprender técnicas profesionales de afilado de cuchillos.



**25 de noviembre de 2019** de 16 a 19 h. (3 horas).



**En VILLENA IMPULSA Granada:** Ctra. Córdoba - Pol. La Vega, Nave 4, 18230 Atarfe (Granada)



**Precio:** Gratuito con reserva de plaza



**Información e Inscripciones:**

958 437 088 | Cristina Casas | formación@villenasabor.com | GRANADA

villenasabor.com



ESPECIAS | TRIPAS | MAQUINARIA | PACKAGING | UTENSILIOS | FORMACIÓN

SUMINISTROSPYC S.L. - Pol. Ind., C/Parsi 6, Nave 47, 41016 Sevilla - 954 674 281 - comercial@suministrospyc.com - villenasabor.com