



# CURSO DE PROCESSAMENTO DE PESCADOS

Aprenda a fazer mais de 2 produtos &agrave; base de pescados para venda ou degusta&ccedil;&atilde;o em casa. Produtos como lingui&ccedil;as, croquetes, courinho recheado, torresmo de peixe, costelinhas, tirar fil&eacute;s e defum&aacute;-los, preparar peixes inteiros, defuma&ccedil;&atilde;o de diversos produtos, embalagem e conserva&ccedil;&atilde;o, etc. Ideal para Pesque-Pagues, Associa&ccedil;&otilde;es de Piscicultores, Clubes de Pesca.

Curso de 4 horas com Instrutor de Minas atuando pelo Sebrae e Senar-Tocantins. Para qualquer lugar do Brasil.<br><br>

Parceria: <a href="http://www.freeboat.com.br/classifieds/detail.php?id=1040" rel="nofollow">freeboat.com.br</a>

## Informações do Anúncio

País: Brasil

Estado:

Cidade: Araguatins

## Informações do Anunciante

Nome Completo: Roberto Vicente Ferreira de Carvalho

Telefone: 63-3474.2049

