

## FICHA TEMÁTICA

### Catálogo Emergente

#### **Curso: Conservas de alimentos.**

Las sesiones de acompañamiento se llevarán a cabo en las sedes y horarios establecidos en forma presencial.

#### **Requisitos:**

- Entregar documentación requerida por el IDEFT en tiempo y forma.
- Gusto e interés por la elaboración de alimentos en conserva, cumplir con los marcos normativos relacionados con la higiene de los alimentos, conocer las unidades de medida, innovación.

#### **Objetivo:**

Al finalizar el curso el participante conocerá, reconocerá los diferentes tipos de conservas, sus procesos y técnicas de elaboración.

#### **Dirigido a:**

Personas con aptitud y actitud positiva relacionada con la preparación de alimentos en conserva y sus derivados, ama de casa, estudiante, profesional de la cocina, emprendedor gastronómico, creativa, con disponibilidad para trabajar en equipo.

#### **Temario:**

1. Introducción al curso.
2. Seguridad e higiene.
3. Técnicas y procedimientos.
4. Selección de los ingredientes.
5. Elaboración de confituras.
6. Mermeladas.
7. Jaleas.
8. Chutneys.
9. Control de costos de alimentos y bebidas.
10. Informática.
11. Sustentabilidad.
12. Evaluación final.

#### **Duración:**

30 horas.

#### **Compromisos:**

- Asistir puntualmente a todas las sesiones.
- Participación activa, colaboración, cooperación e integración grupal.

#### **Documento que se otorgará:**

Se entregará al participante constancia con validez oficial, un mes después de haber concluido y aprobado el curso.