

## FICHA TEMÁTICA

### Catálogo Emergente

#### **Curso: Elaboración de Mermeladas.**

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 y las técnicas que se aplican para su elaboración.

#### **Dirigido a:**

Persona con aptitud y actitud positiva relacionada con la preparación de alimentos en conserva, ama de casa, estudiante, profesional de la cocina, emprendedora gastronómica, 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. Confitura.
7. Mermeladas.
8. Mermeladas de sabores.
9. Jaleas.
10. Chutneys.
11. Control de costos de alimentos y bebidas.
12. Informática.
13. Sustentabilidad.
14. Clase 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.