

FICHA TEMÁTICA

Catálogo Emergente

Curso: Conservación 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 cocinar, preparar alimentos, innovación.

Objetivo:

Al finalizar el curso el participante deberá ser capaz de conservar alimentos cumpliendo con los procedimientos de planeación, estructuración, pre-elaboración, preparación, presentación final del producto, con base en la aplicación de las medidas de higiene, seguridad, operación del equipo adecuado, con la finalidad de proporcionar un producto y servicio de calidad total.

Dirigido a:

Persona con conocimiento básico en la preparación de alimentos, gusto e interés por cocinar, con aptitud para la innovación, la creatividad y contar con disponibilidad para trabajar en equipo.

Temario:

1. Introducción al curso.
2. Seguridad e higiene.
3. Selección de materia prima, equipo y utensilios de cocina.
4. Realizar conservas de cárnicos.
5. Conservas de productos dulces y envinados a base de leche.
6. Conservas de frutas y vegetales.
7. Control de costos de alimentos.
8. Sustentabilidad.
9. Informática.

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.