



CURSO ELABORACIÓN DE CONSERVAS DE ALIMENTOS (15 HORAS)

PROGRAMA

1. MANIPULACIÓN ALIMENTOS. 2 horas

Conceptos básicos sobre, manipulador, higiene y contaminación de los alimentos.

2. MÉTODOS DE CONSERVACIÓN. 4 horas

Conservación de alimentos: qué es y cuáles son los principales métodos. La importancia de la conservación de los alimentos. Recomendaciones. Cómo mantener los sabores. La innovación en la conservación de alimentos.

3. CONSERVACIÓN DE ALIMENTOS POR FRÍO. 2 horas

Refrigeración y Congelación. Descongelación. Elección del frigorífico.

4. CONSERVAS CASERAS. 4 horas

Selección de ingredientes. Sustancias imprescindibles. Preparación previa. Tipos de conserva. Esterilización. Envasado. Posibles problemas: causas y solución.

5. ELABORACIÓN DE RECETAS. 3horas

Elaboración de distintos tipos de conservas casera de la zona.

LUGAR DE REALIZACIÓN DEL CURSO

Los distintos cursos se impartirán en locales públicos cedidos por parte de la Administración de los ayuntamientos afines al territorio del GDR para el uso de impartición de estos cursos.

CURSOS DIRIGIDOS A

Estos cursos están dirigidos a toda la población activa, entendiéndose por tal, personas de 18 años o mayores hasta las personas de 65 años.