

FORMACIÓN ACADÉMICA ORIENTADA EN CASA A TRAVÉS DE LA VIRTUALIDAD

CONSERVACIÓN DE ALIMENTOS

En este curso de conservación de alimentos aprenderá diferentes formas de darle aprovechamiento a la comida, en sus distintas fases garantizando su vida útil; se enseñará a conservar los productos que estén en temporada y su respectiva inocuidad, tanto en la preparación de los alimentos como en el área de trabajo.

ESTE CURSO ES MUY GRATIFICANTE YA QUE OPTIMIZA TIEMPO EN EL MOMENTO DE COCINAR Y ASI SE LOGRA COMER MAS BALANCEADO Y SALUDABLE.

*Nuestras conservas son sin aditivos ni conservantes, basándonos en el producto natural.

HABILIDADES QUE DESARROLLARÁ

Usted podrá tener los conocimientos que le permitan garantizar la vida útil y el aprovechamiento adecuado de la comida con su respectivo proceso de inocuidad (conjunto de condiciones y medidas necesarias durante la preparación de **alimentos** para asegurar que una vez ingeridos, no representen un riesgo para la salud).

CONTENIDO

- ◇ Compras y calidad de alimentos
- ◇ Conservación por refrigeración
- ◇ Congelación
- ◇ Pulpa de fruta, frutas para batidos, encurtidos escabeches, antipastos, mermeladas, aceites saborizados y sales saborizadas.

¿QUE DEBE SABER PARA PODER MATRICULARSE EN ESTE CURSO?

No se requieren conocimientos previos.

REQUERIMIENTOS DE INGRESO

El estudiante debe tener acceso a internet, tecnología como computador y/o celular inteligente

Manejo de herramientas informáticas y de comunicación: Correo electrónico y navegación en internet.

El estudiante debe adquirir de manera independiente los ingredientes para cada clase.

HORARIO

Lunes y Viernes de 2:00 p.m. a 4:00 p.m.

(las clases quedarán grabadas y podrán ser consultadas a lo largo del semestre, se programarán algunas sesiones en vivo para aclarar dudas)

El curso tiene una duración total de 40 horas*