

SEMINARIO DE CONSERVAS DE FRUTAS Y HORTALIZAS.				
<b>Área de Especialidad:</b> Tecnología de Alimentos		<b>Dirigido a:</b> Profesores de secundaria y preparatoria que impartan procesamiento de Alimentos.		
<b>Objetivo:</b> Que los participantes desarrollen la competencia en elaboración de conservas hechas con frutas y hortalizas.		<b>Duración:</b> 25 horas modular		
<b>Facilitador(es):</b> Merle Catalina Navarro Cortez y Libier Meza Espinoza, César Balmaceda Valdez.				
Módulo Temático 1. Higiene y seguridad alimentaria	Módulo Temático 2. Esterilización y métodos de conservación	Módulo Temático 3. Conservas, salmueras y encurtidos	Módulo Temático 4 Confitados y deshidratados.	Lista de materiales requeridos
<b>Horas</b> <b>5</b>	<b>Horas</b> <b>5</b>	<b>Horas</b> <b>5</b>	<b>Horas 10</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 75 envases de vidrio ½ kg.</li> <li>• 50 kg de azúcar</li> <li>• 8 litros de vinagre</li> <li>• 10 kg de sal</li> <li>• 25 kg de fruta de la temporada.</li> <li>• 25 kg de verduras</li> <li>• 1 litro de aceite</li> <li>• Gas</li> <li>• Agua</li> <li>• 25 Manuales para los participantes.</li> <li>• 25 impresiones de reconocimientos.</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Alimento seguro.</li> <li>• Buenas prácticas de manufactura.</li> <li>• Parámetros de control.</li> <li>• Distintivo H.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Métodos de esterilización.</li> <li>• Aplicación de la esterilización.</li> <li>• Métodos de conservación.</li> <li>• Envasado.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Proceso de elaboración de conservas.</li> <li>• Proceso de elaboración de salmueras.</li> <li>• Proceso de elaboración de encurtidos.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Proceso de elaboración de confitado.</li> <li>• Proceso de elaboración de productos deshidratados.</li> <li>• Proceso de elaboración de encurtidos.</li> </ul>	