

CURSO ON-LINE DE CONSERVACIÓN DE FRUTAS Y VERDURAS

Objetivos generales

Entregar a los alumnos participantes los conocimientos teóricos y prácticos, en la elaboración, transformación y conservación de forma natural y fácil, las frutas, verduras y otros productos.

Contenidos

MÓDULO I

- Introducción
- Agricultura Biológica
- Necesidades de conservar frutas y hortalizas
- Alteración de los alimentos y su control
- Enfermedades transmitidas por los alimentos

MÓDULO II

Conservantes naturales

- Sal
- Azúcar
- Vinagre
- Ahumado
- Alcohol

¿Qué alimentos conservar?

- Alimentos locales y de estación

Métodos de conservación

- Congelación
- Deshidratación o secado
- Pasteurización
- Conservación con azúcar
- Conservación en vinagre
- Conservación en sal
- Conservación en ahumado
- Conservación en vino o alcohol

MÓDULO III

Equipo básico

- Utensilios y accesorios de cocina
- Utensilios específicos para preparar y almacenar las conservas

Normas de seguridad en la cocina

MÓDULO IV

Elaboración de conservas

- Métodos más sencillos para la elaboración de las conservas dulces, saladas y mermeladas
- Productos e ingredientes

Recetario y práctica

Decoración de las elaboraciones

Bibliografía y links de interés

Metodología

El Curso de Conservación de frutas y verduras, consta de 4 Módulos, en los cuales se dispone de material escrito, imágenes que apoyan la práctica. Los alumnos deben seguir el itinerario de los Módulos indicados para ampliar sus conocimientos y posteriormente, proseguir a la elaboración de las conservas a través de, un recetario sencillo, fácil e ilustrativo con imágenes de los pasos prácticos que debe realizar hasta lograr el resultado esperado.

Para cualquier consulta o duda, debe dirigirse a las tutoras asignadas, vía correo electrónico.

Recursos humanos y técnicos

Coordinación:

Montse Escutia. Ingeniera agrónoma. Especialista en agricultura biológica por la Asociación Vida Sana y el MAPA.

Tutores:

Alicia Vázquez. Ingeniera Agrónoma. Master de Agricultura Biológica por la Universidad de Barcelona.

Nuria Olivella. Profesora de cocina. Asociación Vida Sana.

Matrícula

La matrícula podrá realizarse a través de la página web www.formacionvidasana.org a partir de julio.

Precio: 60 euros.