

Técnicas para preparar conservas artesanales



Introducción

Preparar conservas en el propio hogar puede ser una interesante manera de ganar dinero extra o comenzar un micro-emprendimiento con un alta salida a la venta. Las conservas suelen resistir hasta un año sin necesidad de frío, razón por lo cual se pueden almacenar e ir intentando diferentes variantes. Además, es algo que siempre se consume, sea cual sea el momento del año.

Objetivo General

Al final del curso el alumno estará en condiciones de manejar y aplicar los procedimientos para elaborar conservas en diversos alimentos, utilizando métodos y técnicas de procesamiento de las materias primas y su tratamiento, resguardando en todo momento las normas de higiene y terminación del producto.

Población objetivo

Mujeres del sector costero y recolectoras de mariscos, pescadores artesanales, agricultores, feriantes.

Personas que desean adquirir las habilidades necesarias para preparar y aplicar métodos y técnicas de conservas en diversos alimentos.