

1. INFORMACIÓN GENERAL

Nombre Programa:	Conservas y envasados
Tipo de programa:	Seminario
Facultad Articulada:	Ciencias Económicas y Administrativas
Duración:	4 horas

Público Objetivo:

Este Seminario está dirigido para personas que deseen promover la autonomía alimentaria y aprender hacer conservas y envasados.

Justificación:

Principalmente es necesario promover la seguridad alimentaria, la reducción del desperdicio de alimentos, fomentando la autonomía culinaria para preservar las tradiciones culturales de la cocina.

Objetivo General:

Fomentar la alimentación saludable, la creatividad, la conservación de los alimentos e inspirar las experiencias culinarias.

2. ESTRUCTURA

Módulos	Temas y Subtemas	Intensidad Horaria
1. Que son las conservas y cómo funcionan	Productos y riesgos de las transformaciones de los alimentos	1 hora
2. Insumos y empaques	Limpieza y desinfección producto e insumos	1 hora
3. Recetas y estándares.	Preparación de productos	1 hora
4. Envasado y choques térmicos	Procedimientos de terminados y enfriamiento.	1 hora

3. METODOLOGÍA

Estrategias didácticas:

Demostraciones, trabajo en equipo con oportunidades de creatividad y experiencias en transformaciones de productos.