

Módulo 1: SEGURIDAD.

- Fundamentos para la conservación de alimentos.
- Acidez. Su importancia en la conservación de alimentos.
- El agua. Su relación con la estabilidad de los alimentos.
- Sal. Su función en la elaboración de conservas vegetales.
- Enfermedades Transmitidas por Alimentos (ETA's): Botulismo, y otros microorganismos.
- Descomposición de alimentos: Papel de bacterias, hongos y toxinas.

Módulo 2: ELABORACIÓN.

- Definición de conservas de vegetales naturales.
- Pasos a seguir en la elaboración de vegetales a nivel casero.
- Cómo asegurar la inocuidad con el uso de ácidos orgánicos (ácido cítrico, vinagre, jugo de limón, jugo de otras frutas).
- Tratamientos térmicos.

Módulo 3: CLAVES DEL PROCESO.

- Acondicionamiento y conservación de los vegetales para elaborar conservas.
- Determinación del punto final y defectos comunes en la elaboración de conservas.
- Buenas Prácticas de Manufactura

Módulo 4: RECETARIO (procedimiento y secretos de elaboración)

- Recetario. Procesos y secretos.
 - Escabeches
 - Encurtidos
 - Fermentados
 - Salsas de tomate.

¡RECETARIOS VIVOS!

Nos gusta sorprenderte y sumamos esta novedad.

**Ahora nuestros recetarios se actualizan periódicamente
y te enseñamos como encontrar la receta que estás buscando.**