



Unión Europea
Fondo Europeo Agrícola
de Desarrollo Rural
Europa invierte en las zonas rurales



Formación Agraria. Junta de Comunidades de Castilla-La Mancha 2026. Cofinanciado por el Fondo Europeo FEADER.

CONSERVACIÓN DE ALIMENTOS Y REDUCCIÓN DEL DESPERDICIO (*)

GRATUITO y PRÁCTICO

En GOOGLE: **CERSYRA FORMACIÓN**

FECHAS: 15, 16 y 17 de Mayo de 2026.

ORGANIZA: CERSYRA-IRIAF de Valdepeñas. cersyra@jccm.es

LUGAR DE REALIZACIÓN: CEPA Fº DE QUEVEDO. Avda. Estudiantes s/n. Valdepeñas (C. Real).

PROGRAMA: 20 horas. Viernes 15: de 15:00 a 20:00h. Sábado 16: de 9:00 a 14:00 y de 15:00 a 20:00. Domingo 17: de 9:00 a 14:00.

Introducción a la Conservación de Alimentos y el Desperdicio Alimentario: Comprender la importancia de la conservación de alimentos y la reducción del desperdicio alimentario e identificar las causas principales. Técnicas Fundamentales de Conservación de Alimentos: Clasificar y describir los diferentes métodos de conservación de alimentos (refrigeración, congelación, deshidratación, envasado al vacío, conservas, fermentación, etc. Practica: Aplicar alguna técnica de conservación encurtida. Seguridad alimentaria y normativa: Conocer los principios básicos de la seguridad alimentaria e identificar riesgos de contaminación y deterioro. Alergias e intolerancias: Como evitar la contaminación cruzada en dietas especiales. Practica. Identificar en una elaboración practica las estrategias para mantener la seguridad alimentaria. Estrategias para la Reducción del Desperdicio Alimentario: Desarrollar estrategias prácticas para la planificación de comidas y compras inteligentes. Aprender técnicas de almacenamiento adecuadas para prolongar la vida útil de los alimentos. Practica: Taller de cocina de aprovechamiento. Preparar recetas con alimentos que normalmente se desecharía (tallos, frutas maduras...). Estrategias para la reducción del desperdicio alimentario y conservación de alimentos: Identificar la calidad de alimento y como se puede utilizar dicho alimento para aprovechamiento de este. Aprender a utilizar sobras de alimentos en nuevas preparaciones con calidad y seguridad alimentaria. Practica: Taller de cocina. Trasforma tus sobras en nuevas preparaciones.

INSCRIPCIONES:

La Solicitud la puede encontrar en:

En GOOGLE: **CERSYRA FORMACIÓN**

<https://pagina.jccm.es/agricul/cersyra/formacion.htm>

Enviar la solicitud a: cersyra@jccm.es. **Información en el mismo correo.**

Es importante que email y el teléfono se entiendan bien.

(*) Los destinatarios del Curso/Taller serán las personas que **desarrollen** sus actividades o **presten** sus servicios en los sectores agrícola, alimentario y silvícola, los gestores de tierras y otros agentes económicos que constituyan PYME, y cuyo ámbito de actuación sea el medio agroalimentario y silvícola, así como todas aquellas personas cuyo **trabajo** se realice o potencialmente pueda realizarse en dicho ámbito”.

