



Unión Europea

Fondo Europeo Agrícola
de Desarrollo Rural

Europa invierte en las zonas rurales



Castilla-La Mancha



MINISTERIO
DE AGRICULTURA, PESCA
Y ALIMENTACIÓN

CURSO DE FORMACIÓN ELABORACIÓN DE CONSERVAS VEGETALES

PROGRAMA

Día 11 de junio de 2019:

TEORÍA: MÉTODO DE ELABORACIÓN DE CONSERVAS EMBOTADAS: acondicionamiento, escaldado, envasado y cierre de los envases, tratamiento térmico y enfriamiento.

PRÁCTICA 1: ELABORACIÓN: CONSERVACIÓN MEDIANTE LA ADICIÓN DE AZÚCAR: Transformación de frutas: mermeladas y confituras con y sin azúcar, compotas y chutneys, frutas en almíbar/vino y alcoholes.

Día 12 de junio de 2019:

TEORÍA: FACTORES QUE INFLUYEN EN EL DETERIORO DE LAS CONSERVAS Y COMO EVITARLOS: bacterias, hongos y levaduras. Reacciones químicas enzimáticas y no enzimáticas. Almacenamiento.

PRÁCTICA 2: ELABORACIÓN: CONSERVACIÓN POR TRATAMIENTO TÉRMICO EN CONSERVAS DE BAJA Y ALTA ACIDEZ: Embotado: tomate frito y al natural, alcachofas, judías verdes, espárragos, puerros al natural. Encurtidos: pepinillos, berenjenas de Almagro, calabacín encurtido, pepinillos a la polaca.

Día 13 de junio de 2019:

TEORÍA: QUÉ TENER EN CUENTA AL ELEGIR LOS ENVASES. TAPAS DE ESTERILIZACIÓN Y PASTEURIZACIÓN. AUTOCLAVE: QUÉ ES Y POR QUÉ UTILIZARLO. PASTEURIZACIÓN A NIVEL CASERO. LA DESHIDRATACIÓN COMO MEDIO DE CONSERVACIÓN.

PRÁCTICA 3: ELABORACIÓN: LEGUMBRES Y PATATAS. DESHIDRATACIÓN. Lentejas estofadas, garbanzos embotados, judías blancas al natural, alubias negras guisadas. Patatas cocidas al natural. Deshidratación, tomate seco en aceite, frutas, polvo de manzana/fresa.

Organizado por: Centro de Investigación Apícola y Agroambiental de Marchamalo (CIAPA-IRIAF). Con la colaboración de la Fundación Ibercaja.

Lugar de celebración: Centro Ibercaja Guadalajara. AULA COCINA. Calle Dr. Fleming, 2B. GUADALAJARA.

Horario: 09:30 a 14:30 y 15:30 a 18:30

Ponente: Juan Carlos Menéndez Cogolludo.

Coordinación: Ana M. Aventín Puértolas. E-mail: aaventin@jccm.es. Teléfono: 949 888619

MÁXIMO 20 PLAZAS*

Presentación de solicitudes (Anexo XXIII), en Dirección Provincial de Agricultura, Medio Ambiente y Desarrollo Rural de Guadalajara, Oficinas Comarcales Agrarias, CIAPA de Marchamalo, cualquier oficina de Registro Único o Registro Electrónico de la JCCM, hasta el día **28 de mayo de 2019**.

**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.*