

Elaboración Artesanal de Conservas en Almíbar y Salmuera

Modalidad Virtual

Consulte en el INA más cercano acerca de la disponibilidad para la matrícula de los cursos virtuales.

Forma de estudio:

100% en línea (para este curso no requiere presentarse al INA)

Duración:

4 semanas (52 hrs)

Requisitos de ingreso:

(Al ser matriculado como curso individual)

- Módulo de Manipulación de alimentos aprobado o sus equivalentes, el cual debe ser impartido y/o avalado por el INA.
- Dominio de herramientas ofimáticas y responsabilidad individual.
- Mayor de 15 años.
- Tener I y II ciclo Educación General Básica aprobados.

Nota: Si el curso pertenece a un Programa de Formación, debe consultar los requisitos del mismo. Para mayor información puede llamar al Centro de Llamadas 2210-6000.

Elabore conservas de frutas y hortalizas tomando en cuenta los procedimientos necesarios para su formulación, cumpliendo con las exigencias de inocuidad alimentaria, calidad, seguridad ocupacional y gestión ambiental.

Competencias Adquiridas:

- Aplicar las normas de inocuidad alimentaria, aseguramiento de la calidad, gestión ambiental y seguridad ocupacional en la elaboración de conservas.
- Explicar los fundamentos básicos para la formulación y dosificación de las materias primas en la elaboración de conservas de frutas y hortalizas.
- Determinar las fórmulas de gobierno para el líquido, tomando en consideración los parámetros para el control de proceso, la estandarización del producto, rendimientos y costos del producto final.
- Elaborar conservas de frutas y hortalizas aplicando los procedimientos establecidos.
- Valorar la importancia de la aplicación de procedimientos de inocuidad en el procesamiento de las conservas.

