



Unión Europea

Fondo Europeo Agrícola
de Desarrollo Rural

Europa invierte en las zonas rurales



Castilla-La Mancha



MINISTERIO
DE AGRICULTURA, PESCA
Y ALIMENTACIÓN

Formación Agraria. Junta de Comunidades de Castilla-La Mancha 2020. Cofinanciado por el Fondo Europeo FEADER.

CONSERVAS VEGETALES.^(*)

Curso gratuito. Máximo 20 alumnos.

FECHAS: 12, 13 y 14 de Mayo de 2020.

ORGANIZA y LUGAR DE REALIZACIÓN: CERSYRA-IRIAF. Avda. del Vino 10. Valdepeñas (C. Real). cersyra@jccm.es

Tel: 926-276681 C. GPS: N 38.77219º W 3.38894º.

PROGRAMA: 24 horas. Martes, miércoles y jueves. de 9:00h a 14:00 h. y de 15:30h a 18:30h.

DÍA 12 Mayo (Martes) **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 almibar/vino y alcoholes.

DÍA 13 Mayo (Miércoles) **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 14 Mayo (Jueves) **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.



INSCRIPCIONES:

Hasta el 7 de Mayo de 2020.

Las solicitudes se presentarán en cualquier Registro Oficial o registro electrónico de la JCCM. Una vez registradas, se ruega que se envíen escaneadas por la Administración al e-mail del CERSYRA: cersyra@jccm.es para ponernos en contacto con los alumnos. Importante: que teléfono y email se entienda 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”.