

Financia:



CURSO: ELABORACIÓN DE CONSERVAS VEGETALES

28 al 30 de octubre de 2019.

Madridejos (TOLEDO) Casa de la Cultura.



PONENTE: Juan Carlos Menéndez Cogolludo. El Espíritu del Bosque.

PROGRAMA:

Día 28-10-2019

Horario: de 8:00 a 15:00 h.

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 29-10-2019

Horario: de 8:00 a 15:00 h

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 30-10-2019

Horario: de 8:00 a 14:00 h

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.

OBJETIVO:

- Obtener una visión teórico-práctica de los distintos procesos que intervienen en la elaboración de conservas vegetales y conocer las distintas técnicas para su preparación

Inscripción Obligatoria en la Oficina Verde del Ayuntamiento de Madridejos:

Plaza del Ayuntamiento s/n . **Teléfono: 925-46 00 16 ext. 1 + 5**

E-mail: oficinaverde@madridejos.es ; auladelanaturaleza@madridejos.es



Organiza:



Colabora: FUNDACIÓN GLOBAL NATURE



•(*) 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"