

# CONSERVACIÓN DE ALIMENTOS.

Capacitación integral para brindar conocimientos y herramientas prácticas sobre los métodos y técnicas utilizados para preservar la calidad, inocuidad y valor nutricional de los alimentos.



## DESCRIPCIÓN DEL CURSO

El curso aborda principios fundamentales de manipulación, conservación y control de factores que afectan la seguridad alimentaria, contribuyendo a la reducción de pérdidas y al aprovechamiento adecuado de los productos alimenticios.



## OBJETIVOS ESPECÍFICOS



### Principios Básicos:

Comprender los principios básicos de la conservación de alimentos.



### Factores de Deterioro:

Identificar los factores que influyen en el deterioro y contaminación.



### Técnicas y Métodos:

Conocer métodos de conservación domésticos y productivos.



### Higiene y Manejo:

Aplicar buenas prácticas de higiene, manipulación y almacenamiento.



## INFORMACIÓN GENERAL



### Metodología: Enfoque teórico-práctico.

Exposiciones, talleres demostrativos, simulaciones.



Preparación de exámenes.



**Certificación:** Certificado de formación en conservación de alimentos al finalizar satisfactoriamente.



Apoyo en tareas.



## DIRIGIDO A

A personas interesadas en aplicar técnicas de conservación, almacenamiento e inocuidad alimentaria en diferentes contextos familiares, comunitarios o productivos.



Refuerzo académico



Aprendizaje efectivo



Resultados que inspiran



Futuro con propósito

## CONTÁCTANOS



3102156288



ceandino2022@gmail.com



Cra. 23 # 10 - 40 Barrio Santiago



Excelente servicio hoy,  
sostenibilidad y éxito  
organizacional mañana.

