

**CONSEJO DE EDUCACIÓN TÉCNICO PROFESIONAL
PROGRAMA PLANEAMIENTO EDUCATIVO
División Diseño y Programación Curricular**

**CURSO POST BÁSICO
CONSERVAS**

AREA GASTRONOMÍA
ORIENTACIÓN POS BÁSICO
DURACIÓN 60 hs. totales

ASIGNATURA TALLER DE CONSERVAS

DISTRIBUCIÓN 12 clases de 5 hs. docentes.

EVALUACIÓN Se realizarán intermedias y final, de acuerdo a la Reglamentación correspondiente. Se obtendrá acreditación al final del módulo.

OBJETIVOS GENERALES

* Contribuir a capacitar la calidad de nuestros egresados, incrementando sus conocimientos.

OBJETIVOS ESPECÍFICOS

* Adquirir conocimientos teóricos- prácticos sobre el manejo de diferentes técnicas para conservar alimentos

INFORMACIÓN TECNOLÓGICA.

- * Distintas técnicas a utilizar
- * Selección de materiales y útiles
- * Proceso de envasado
- * Pautas fundamentales de esterilización

ELABORACIONES

A base de frutas, verduras y carnes.