



Curso - Taller Aprender Haciendo



CONSERVACIÓN NATURAL DE ALIMENTOS Y PLANTAS AROMÁTICAS CON MÉTODOS ARTESANALES



Organiza:

Proyecto Comunitario Conservación de Alimentos

Lugar

Proyecto Comunitario Conservación de Alimentos Ciudad de La Habana, Cuba

Fecha del Curso - Taller

Otras fechas a solicitud de grupos interesados en cualquier momento.

Introducción

La conservación de alimentos y plantas aromáticas para la preparación de diferentes conservas y condimentos, con la aplicación de procedimientos naturales y el empleo de tecnologías artesanales de bajos insumos, se convierte en una necesidad no solo para los productores urbanos, peri-urbanos y rurales, sino que se aplica también a nivel familiar para el auto-abastecimiento y, especialmente en condiciones donde no se dispone de capital y otros recursos para el desarrollo de una infraestructura industrial que compita con las grandes empresas.

Además, posibilita disminuir las pérdidas poscosecha, facilita la comercialización de los productos agrícolas, aumenta el valor agregado de la materia prima y permite disponer de los alimentos todo el año, independientemente de la época de cosecha.

Por su parte, la aplicación de métodos naturales, sin uso de adulterantes ni aditivos químicos artificiales, ofrece ventajas ecológicas, para la salud y para la producción de productos orgánicos.

Características del Curso

El curso - taller es eminentemente práctico y se desarrollará con métodos participativos, de manera que todos trabajen en la elaboración de diferentes tipos de conservas, aplicando todos los procedimientos básicos.

A su vez, se impartirán conferencias y se utilizarán medios audiovisuales para complementar el taller con los elementos teóricos necesarios para una buena comprensión de las tecnologías.

Además, se contempla un día de campo a una Granja Urbana donde se aplican técnicas artesanales de conservación de alimentos y plantas aromáticas.

Objetivos a tratar en el Curso

El curso - taller debe proporcionar las herramientas básicas para la conservación de alimentos y plantas aromáticas a pequeños y medianos productores agrícolas, promotores, extensionistas de diferentes organizaciones, y a otras personas interesadas.

Al término del curso - taller, los participantes:

- **Comprenderán los principios básicos de la conservación natural de los alimentos y las plantas aromáticas.**
- **Asimilarán las tecnologías de conservación por secado solar, fermentación, pasterización, esterilización, y conservación con azúcar, vinagre y sal.**
- **Elaborarán conservas de: condimentos secos, secado de raíces, tubérculos y vegetales, así como conservas envasadas de frutas y hortalizas.**

Temáticas a tratar en el Curso

Las temáticas a tratar en el taller son las siguientes

- **Fundamentos básicos de la conservación artesanal de alimentos por métodos naturales.**
- **Métodos de conservación por secado solar: preparación de harinas de raíces y tubérculos**
- **Preparación de plantas de condimentos y especias secas por el secado solar.**
- **Demostración de los procedimientos de limpieza y esterilización de botellas y frascos reciclados.**
- **Métodos de conservación por pasteurización: conservación de jugo de cítricos.**
- **Métodos de conservación por esterilización: procedimientos de envase de conservas y su esterilización: pulpas y purés de frutas, mojos y salsas, jugos de frutas y vegetales.**
- **Conservación con vinagre: preparación artesanal de vinagre y vinagre aromatizado, conservación de hortalizas en vinagre.**
- **Métodos de conservación de alimentos por fermentación natural: hortalizas fermentadas, col agria y otras.**
- **Métodos de conservación de frutas: mermeladas de frutas de estación, frutas en almíbar y sirope de frutas.**

Modalidad

Conferencias teóricas, clases teórico -prácticas y visitas de campo. Proyección y debate de vídeos técnicos, además los asistentes podrán adquirir la documentación de cada uno de los tópicos del temario y un conjunto de lecturas seleccionadas, con los artículos y ensayos actuales sobre los temas tratados.

Certificación Internacional

- **Certificación de avalada por los patrocinadores de la actividad.**

Inversión por Participante

\$ 850.00 Euros (precio aproximado según la tasa de cambio a nivel internacional)

Se puede pagar en efectivo al llegar al país

Los derechos de inscripción para el Seminario - Taller, considera los costos de:

- **Recibimiento aeropuerto.**
- **Transfer aeropuerto-hotel y hotel-aeropuerto.**
- **Alojamiento en una habitación sencilla en hotel de 4 estrellas en Ciudad de la Habana.**
- **Incluye desayuno, almuerzo, comida.**
- **City Tour.**
- **Módulo de materiales relacionados con las asignaturas del curso.**
- **Certificación avalada por los patrocinadores de la actividad.**
- **Cóctel de Despedida para la entrega de los certificados acreditativos**

El curso cuesta \$ 900.00 cuc pesos convertibles cubanos, y es equivalente a:

\$ 1080.00 Dólares Estadounidenses ó \$ 850.00 Euros (precio aproximado según la tasa de cambio a nivel

internacional)

Se puede pagar en efectivo al llegar al país

NO incluye pasaje aéreo, visado e impuestos de aeropuerto.

Monedas circulantes en Cuba

La moneda circulante en Cuba es el Peso Convertible Cubano (CUC) que se puede adquirir al llegar a Cuba según la tasa de cambio del mercado internacional con el Euro, Dólares Canadienses, Libras Esterlinas, Francos Suizos y Yen y pueden adquirirse en Aeropuertos, Hoteles, Centro de Convenciones, Bancos y en Casas de Cambio (CADECA).

Al cambio de Dólares Estadounidense por CUC se le aplicará un descuento del 18 % por cada dólar.

Formas de Pago

El pago se realizará mediante transferencia bancaria que incluya el valor de los trámites bancarios, (se debe recordar no utilizar bancos ni sucursales de entidades norteamericanas) el deposito debe realizarse a titular de la cuenta:

Promociones Caribe investment Corp.

Banco Financiero internacional S.A.

Sucursal sierra maestra

Calle 1ra esq. 0, Miramar

La habana, cuba

Número de cUENTA: 0 3 0 0 0 0 0 1 7 4 7 7 4 4 (EUROS)

0 3 0 0 0 0 0 1 2 6 6 3 3 7 (usd)

Codigo Swift Banco: BFIC CU HH

Una vez realizada la transferencia se ruega comunicar la Comité Organizador la realización del pago, enviando una copia de la transferencia a las direcciones de correos señaladas más abajo.

Otra forma de pago es en efectivo, solo debe tomar en cuenta que usted asumirá el 18 % de descuento (si es en dólares estadounidenses) al momento de la inscripción en la sede del Seminario - Taller.

Puede pagar también en pesos convertibles (CUC), en el día de la acreditación del curso.

Otras monedas con la que puede pagar en efectivo son: Euros, Dólar Canadiense, Libra Esterlina, Franco Suizo.

En cualquier caso de pagar por medio de una transferencia o en efectivo se le dará un comprobante del monto depositado por usted en el momento de la acreditación del curso.

Los participantes tendrán además varias opcionales para conocer otras áreas de interés turísticos.

Las instituciones nacionales interesadas, deben llenar y enviar el modelo de inscripción , para facilitar y agilizar las coordinaciones necesarias que incluyen el cotización del curso por alumno y la confirmación de su participación.

Información adicional

Adicionalmente a lo ofrecido por el curso, la agencia Promociones Caribe le oferta un grupo de opcionales turísticas, que cubren toda la isla, así como la renta de autos, solo debe contactar a través del correo procar@enet.cu para atender su solicitud.

Si en el tiempo de duraci3n del curso necesita tener gastos adicionales a los planificados por el curso, puede usar tarjetas de cr3dito VISA y MASTERCARD (que no sean de bancos ni sucursales de entidades norteamericanas).

COMO CONTACTARNOS

Los contactos para recibir informaci3n sobre el Taller son los siguientes:

Profesores: Vilda Figueroa Ph.D: Jos3 Lama Ing. E mail: conserva@ceniai.inf.cu

Coordinadora: Aida Ram3rez Ph.D E mail: aramirez@geprop.cu

Las reservaciones deben ser canalizadas por intermedio de la agencia de viajes Promociones Caribe, llenando la planilla de inscripci3n y envi3ndola por correo electr3nico a la direcci3n procar@enet.cu y woazcanio@yahoo.es posteriormente se le contestara si fue aceptado en el taller.

Monto del Curso: \$ 850.00 Euros

Inscripci3n por Participante

Para la presentaci3n de candidatos al Seminario - Taller, los interesados deben llenar la ficha de inscripci3n que se adjunta y remitirla,

En caso de venir acompa1ados por otras personas y no participar en el curso, debe hacer la aclaraci3n, para confeccionarle un plan tur3stico paralelo a la actividad.

Planilla de Inscripci3n

Profesionales al que va dirigido

No se requieren requisitos especiales para la participaci3n en el taller ni nivel de escolaridad profesional