



DESHIDRATACIÓN DE FRUTAS, HORTALIZAS Y **HIERBAS** **AROMÁTICAS Y MEDICINALES**

Impartido por: **Capacitaciones GoCursos Spa**

Modalidad
Presencial/Elearning

Reunión con Relator
Costo 0

Incluye
Diploma y Certificado.





Objetivo general

Proporcionar conocimientos teóricos y prácticos sobre la deshidratación de frutas, hortalizas y hierbas aromáticas y medicinales. Fomentar técnicas adecuadas para el procesamiento y conservación de estos productos. Facilitar el entendimiento del impacto en la calidad y valor nutricional.



Objetivos específicos

- Comprender el proceso de deshidratación de diferentes tipos de productos. Aprender técnicas de conservación y almacenamiento. Identificar los beneficios nutricionales de los productos deshidratados.



Modalidad

Presentamos todas las modalidades que ofrecemos a nuestros alumnos.



ONLINE

Clases asincrónicas, entregándote la libertad de estudiar en el momento y lugar que tú decidas.



ONLINE EN VIVO

Clases remotas en vivo, donde profesor y alumnos se conectan e interactúan en tiempo real, en una fecha y horario establecido



PRESENCIAL

Asiste físicamente a las clases, en nuestras salas o en las propias dependencias del cliente.

Temario del curso:

Modulo 1: Introducción A La Deshidratación De Alimentos

¿Qué Es La Deshidratación?
Historia Y Evolución De La Deshidratación
Importancia En La Industria Alimentaria
Tipos De Deshidratación
Beneficios De Los Productos Deshidratados

Modulo 2: Proceso De Deshidratación De Frutas

Selección De Frutas
Preparación De Frutas Para Deshidratación
Métodos De Deshidratación
Control De Calidad
Empaque Y Almacenamiento

Modulo 3: Proceso De Deshidratación De Hortalizas

Selección De Hortalizas
Preparación De Hortalizas Para Deshidratación
Métodos De Deshidratación
Control De Calidad
Empaque Y Almacenamiento

Modulo 4: Proceso De Deshidratación De Hierbas Aromáticas

Selección De Hierbas Aromáticas
Preparación De Hierbas Para Deshidratación
Métodos De Deshidratación
Control De Calidad

Empaque Y Almacenamiento

Modulo 5: Proceso De Deshidratación De Hierbas Medicinales

Selección De Hierbas Medicinales
Preparación De Hierbas Para Deshidratación
Métodos De Deshidratación
Control De Calidad
Empaque Y Almacenamiento

Modulo 6: Aspectos Nutricionales De Productos Deshidratados

Valor Nutricional De Frutas Deshidratadas
Valor Nutricional De Hortalizas Deshidratadas
Valor Nutricional De Hierbas Aromáticas
Valor Nutricional De Hierbas Medicinales
Impacto En La Salud

Modulo 7: Aplicaciones Y Usos De Productos Deshidratados

Usos En La Cocina
Usos En La Medicina Alternativa
Usos En La Industria Alimentaria
Sostenibilidad Y Deshidratación
Innovaciones En Deshidratación

Datos del Organismo Capacitador:

Nombre Empresa OTEC:	Capacitaciones GoCursos SPA
Rut:	77919346-2
Giro:	Servicio de Capacitaciones
Dirección	Irrazaval 690 Ñuñoa Santiago de Chile
Cuenta Bancaria	Cuenta Corriente 95466877 Banco Santander
Email:	contacto@gocursos.cl