



Transformación de alimentos: Materias primas agrícolas

Objetivos

Brindar conocimientos sobre procesamiento, conservación y comercialización de frutas y hortalizas, generando productos con valor agregado bajo normas de inocuidad.

Dirigido a:

Productores, emprendedores, responsables de calidad y estudiantes agroindustriales.

Contenido del curso:

- Definiciones y clasificación de materias primas
- Normas de inocuidad (BPM, ISO 22000, Codex)
- Métodos de conservación (frío, calor, reducción de agua)
- Envasado y modelos de negocio

Habilidades a desarrollar

Aplicar técnicas de transformación, garantizar inocuidad y diseñar modelos de negocio competitivos.



Presencial



8 horas



C\$ 3,700.00+IVA