



CONSERVAS CASERAS PROGRAMA

Empezar

www.elnuevoagro.com.ar

PROGRAMA

Este curso está pensado para personas que quieren elaborar conservas caseras seguras, comprendiendo los puntos clave del proceso y aprendiendo a evitar errores comunes.

A lo largo del programa vas a entender qué cuidar, por qué y cómo, para elaborar con mayor confianza, sin necesidad de equipos especiales ni conocimientos previos.

Vas a aprender qué cuidar, por qué y cómo, para elaborar con más confianza.

¿A quién está dirigido?

- Personas que elaboran conservas en casa.
- Personas interesadas en mejorar la seguridad de sus conservas sin uso de instrumental.
- No se requiere experiencia previa.

MÓDULO 1 · SEGURIDAD Y BASES DE LA CONSERVACIÓN

En este módulo se abordan los fundamentos que hacen segura a una conserva casera.

Vas a entender qué factores intervienen en la conservación y por qué es importante controlarlos, incluso en elaboraciones hogareñas.

- Qué es una conserva y qué tipos de conservas existen.
- Por qué la acidez es un factor clave en la seguridad del producto.
- Qué es el pH y cómo influye en la conservación de los alimentos.
- Qué microorganismos pueden desarrollarse en las conservas y cómo prevenirlos.
- Cómo se combinan la acidez y el tratamiento térmico para lograr una conserva segura.

MÓDULO 2 · ELABORACIÓN DE CONSERVAS CASERAS

Este módulo recorre el paso a paso real de la elaboración de una conserva, utilizando ejemplos concretos y situaciones habituales en la cocina hogareña.

- Etapas del proceso de elaboración de conservas caseras.
- Cómo acidificar recetas de manera segura.
- Análisis completo de una conserva casera modelo.
- Uso de tablas simples como herramienta para ajustar y comprender recetas.

MÓDULO 3 – PROCESAMIENTO, HIGIENE Y ENVASADO

En este módulo se trabaja sobre los aspectos necesarios para cerrar correctamente el proceso de elaboración, poniendo el foco en la higiene, el tratamiento térmico y los errores más frecuentes.

- Tratamientos térmicos aplicados a conservas caseras.
- Uso correcto del baño María.
- Buenas prácticas de higiene en la cocina durante la elaboración.
- Errores frecuentes en conservas caseras y cómo evitarlos.

¿Qué incluye el curso?

El curso incluye materiales pensados para acompañarte paso a paso en la elaboración de conservas caseras seguras:

- Guías descargables claras y prácticas.
- Audioclases explicativas para reforzar los conceptos clave.
- Recetas aplicadas a conservas caseras (tomate, morrones, pepinos, entre otros).
- Tablas simples de referencia para comprender y ajustar recetas.
- Grupo de WhatsApp para consultas durante el cursado.

¿Qué te llevás al final del curso?

Al finalizar el programa vas a poder:

- Elaborar conservas caseras con mayor seguridad.
- Comprender el porqué de cada etapa del proceso de conservación.
- Identificar y prevenir errores y riesgos frecuentes en la elaboración hogareña.
- Ganar confianza para aplicar lo aprendido en tu propia cocina.

Contacto

Ante cualquier duda o consulta podés escribir a:
info@elnuevoagro.com.ar