

# Se dictará un taller gratuito sobre deshidratación de frutas y hortalizas en Tupungato

22 marzo, 2024



La Dirección de Desarrollo Económico convoca a esta formación de modalidad teórico-práctica, donde se explicará el método de conservación de los alimentos mediante la técnica que consiste en eliminar el agua libre en los alimentos -evitando así la proliferación de microorganismos- permitiendo la preservación de los alimentos por largos periodos de tiempo con la aplicación de calor.

El taller se dictará el lunes 25 de marzo, de 9 a 12h, en la sede del Centro de Capacitación para el Trabajo (CCT) N° 6-205 "Doctor Miguel Valeriano Jaime" (calle Belgrano 1700), donde tres referentes del Registro Nacional de Trabajadores Rurales

y Empleadores (Renatre) impartirán las enseñanzas y herramientas necesarias para desarrollar este proceso de secado.

La jornada está coordinada por la división de Desarrollo Económico, Instituto Nacional de Tecnología Agropecuaria, Renatre y CCT.

Tupungato trabaja para promover la producción agroecológica a través de la aplicación de métodos amigables con el medio ambiente que impliquen la utilización de la menor cantidad de recursos económicos posibles en todas las actividades de producción, transformación y comercialización de los alimentos.

## **Inscripciones**

Las personas interesadas en el Taller tienen tiempo de anotarse hasta el viernes 22 de marzo, de 7 a 15h, en la oficina de Desarrollo Económico, que funciona en el Anexo Municipal (calle Beltrán 43) o mediante su línea telefónica 2622 578257.