Transforma tu cosecha

Guía para elaborar encurtidos de frutas y hortalizas

Autores

Patricia Paola Miranda Villa, Francis Yuliana Rodríguez Fonseca, Yiniva Camargo Caicedo

Sinopsis

La cartilla Transforma tu cosecha: guía para elaborar encurtidos de frutas y hortalizas es resultado del proyecto de investigación realizado en la comunidad de la finca Providencia en Fundación, Magdalena. Este material proporciona una herramienta práctica para aprovechar eficientemente frutas y hortalizas provenientes de huertos que no se consumen en casa ni se venden en mercados locales. La guía presenta conceptos fundamentales sobre alimentos, métodos de conservación y materiales de empaque, promoviendo una gestión consciente y adecuada de los recursos alimentarios disponibles. Además, presenta los distintos tipos de encurtidos y sus principales características, resaltando los beneficios que aporta su elaboración casera. La cartilla fomenta hábitos alimenticios saludables mediante información esencial sobre nutrición y bienestar. Se detalla el proceso completo para elaborar encurtidos, desde la limpieza y desinfección adecuada de superficies, utensilios, alimentos y manos, hasta la correcta disposición de los residuos generados. Incluye recetas sencillas y adaptables a los recursos disponibles en los hogares y ofrece recomendaciones prácticas para conservar y almacenar correctamente los encurtidos, asegurando su durabilidad y preservación de sus propiedades nutricionales. Este recurso impulsa prácticas alimentarias sostenibles que benefician tanto la salud individual como el bienestar comunitario.



E-Book

Año de publicación: 2025

Presentación: PDF (Digital (suministrado electrónicamente))

Tamaño: 12 Megabytes (MB)

Número absoluto de páginas: 53 Páginas

ISBN13: 9789587468632

2026 © Sistema Integrado de Metadata Estandarizada desarrollado por Hipertexto - Netizen

PM

Sobre el autor

Patricia Paola Miranda Villa

Ingeniera de alimentos con maestría en Formulación y Tecnología del Producto y doctorado en Ciencias de la Ingeniería.

E-Book

Año de publicación: 2025

Presentación: EPUB (Digital (suministrado electrónicamente))

Tamaño: 12 Megabytes (MB)

Número de páginas orientativo de un producto digital: 53 Páginas

ISBN13: 9789587468649



Palabras clave

Conservación de alimentos; Buenas prácticas de manejo; Bienestar comunitario; Recetas caseras; Encurtidos; Agronomía

2026 © Sistema Integrado de Metadata Estandarizada desarrollado por Hipertexto - Netizen

Cuenta con amplia experiencia en diseño de productos, conservación de alimentos y análisis de datos. Actualmente lidera un proyecto financiado por Minciencias a través del Programa Orquídeas 2023, cuyo objetivo es fortalecer la seguridad alimentaria y promover la sostenibilidad ambiental en colaboración con los campesinos de la finca Providencia, en Fundación, Magdalena.



Francis Yuliana Rodríguez Fonseca

Ingeniera ambiental y sanitaria, con experiencia en manejo de residuos sólidos, sistema de tratamiento de aguas residuales y desarrollo de proyectos con comunidades campesinas. Actualmente, se desempeña como joven investigadora del proyecto financiado por Minciencias a través del Programa Orquídeas 2023, que tiene como objetivo fortalecer la seguridad alimentaria y promover prácticas sostenibles en colaboración con agricultores de la finca Providencia, en Fundación, Magdalena.



Yiniva Camargo Caicedo

Ingeniera Química, especialista en Ingeniería de Saneamiento Ambiental, magíster en Tecnología Ambiental y doctora (c) en Ciencias Ambientales. Docente de planta de la Universidad del Magdalena y líder del Grupo de Investigación en Modelación de Sistemas Ambientales (GIMSA), fundado en 2005, con el que ha liderado proyectos e investigaciones sobre variabilidad y adaptación al cambio climático, contaminación y modelación ambiental, y calidad del aire y sus implicaciones en la salud pública.

2026 © Sistema Integrado de Metadata Estandarizada desarrollado por Hipertexto - Netizen