



## Abierta matrícula para curso de procesamiento de frutas

16 de Marzo 2016 Por: [Redacción](#) <sup>[1]</sup>

**Este Taller busca capacitar y fortalecer técnicas en el procesamiento de frutas. (Foto: cortesía William Boniche)**

Redacción: Sofía Solano

La **Escuela de Agronegocios** <sup>[2]</sup> tiene abierto el período de inscripción para el taller de **Tecnologías para el Procesamiento de Frutas I**, a desarrollarse en la Planta Piloto Agroindustrial del **TEC**, los lunes 4, 18 y 25 de abril.

Los asistentes realizarán productos agroindustriales tales como: pulpas, frescos, jaleas y mermeladas a base de frutas.

El Taller tiene una duración 24 horas y se divide en sesiones de tres días de 8 a.m. a 4 p.m., así como una capacitación sobre los costos de producción de los productos a desarrollar.

La instructora Máster Ana Cecilia Segreda (Convenio INTA-TEC) y su asistente William Boniche,

estudiante de Licenciatura en Agronegocios, serán los encargados de impartirlo.

El cupo máximo es de 15 personas y un costo de \$50.000 por participante y deberá ser depositado a más tardar el miércoles 30 de marzo.

El monto total del curso cubre el material didáctico, certificado de participación, materia prima, materia de empaque, seguro de riesgos del INS, asistencia y refrigerio.

El depósito bancario deberá ir a nombre de **FUNDATEC** [3] (código 02.0824-001). A continuación se detallan los números de cuenta en los que puede realizar el trámite:

Banco	# Cuenta Corriente	# Cuenta Cliente
Banco de Crédito Agrícola de Cartago	115050-7	153-02000011505071
Banco Nacional de Costa Rica	100-01-075-003959-4	151-075-10010039596
Banco de Costa Rica	275-0004039-8	152-01275000403987

Se debe tomar en cuenta que para confirmar el pago realizado es necesario enviar el documento a los siguientes correos: [asegreda@inta.go.cr](mailto:asegreda@inta.go.cr) [4] o [wititec@gmail.com](mailto:wititec@gmail.com) [5], además el primer día del taller se debe llevar una copia del depósito bancario para la elaboración del recibo de dinero.

La Escuela de Agronegocios conforma diferentes proyectos, entre ellos talleres de procesamiento básico de frutas, hortalizas, salsas y aderezos. Trabaja en conjunto con el **Centro de Investigación y Gestión Agroindustrial (CIGA)** [6], el cual tiene como objetivo capacitar y fortalecer las técnicas de procesamiento de frutas, en micro, pequeñas y medianas empresas.



***El taller comprenderá el desarrollo de productos agroindustriales como: pulpas, frescos, jaleas y mermeladas. (Foto: cortesía William Boniche)***

---

**Source URL (modified on 04/10/2018 - 08:57):** <https://www.tec.ac.cr/hoyeneltec/node/744>

**Enlaces**

- [1] <https://www.tec.ac.cr/hoyeneltec/users/redaccion>
- [2] <http://www.tec.ac.cr/sitios/Docencia/agronegocios/Paginas/default.aspx>
- [3] <http://www.tec.ac.cr/Fundatec/Paginas/default.aspx>
- [4] <mailto:asegreda@inta.go.cr>
- [5] <mailto:wititec@gmail.com>
- [6] <http://www.tec.ac.cr/sitios/Docencia/agronegocios/ciga/Paginas/default.aspx>