

**Skill Pods: Home Food Preservation**  
**Rockford Stake Center**

**Skill Pod 1 - Introduction to Wet-Pack Canning**

Friday, 3/29/24, 5:00, Stake YW Room

Identify 2 types of foods for 2 types of canning

Equipment needed:

Recommend 22 qt pressure canner to handle all wet-pack canning processes

Procedures for canning in glass jars

Q&A session

**Skill Pod 2 - Boiling Water Bath Canning**

Friday, 4/5/24, 5:00, Stake YW Room

What foods can be processed by the boiling water bath canning method?

Equipment needed

Procedures for canning in glass jars.

Demonstration of Boiling Water Bath Canning

Q&A session

**Skill Pod 3 - Pressure Canning**

Friday, 4/12/24, 5:00, YW Room

What foods need to be processed by the pressure canning method?

Processing at 10 psig for 240<sup>0</sup> F.

Equipment needed

Procedures for canning in glass jars

Demonstration of Pressure Canning

Q&A session

**Skill Pod 4 - Other Forms of Food Preservation:**

Friday, 4/19/24, 5:00, YW Room

Dehydration

Freezing

Dry pack canning

Pickling

Q&A session

**Módulos de habilidades: conservación de alimentos en el hogar**  
**Centro de estaca Rockford**

**Módulo de habilidades 1: Introducción al enlatado en envases húmedos**

Viernes, 29/03/24, 5:00, Sala YW

Identificar 2 tipos de alimentos para 2 tipos de conservas.

Equipo necesario:

Se recomienda una envasadora a presión de 22 cuartos para manejar todos los procesos de enlatado en húmedo.

Procedimientos para enlatar en tarros de cristal

Sesión de preguntas y respuestas

**Módulo de habilidades 2: Enlatado en baño de agua hirviendo**

Viernes, 4/5/24, 5:00, Sala YW

¿Qué alimentos se pueden procesar mediante el método de enlatado al baño maría en ebullición?

Equipo necesario

Procedimientos para el envasado en tarros de cristal.

Demostración de enlatado en baño de agua hirviendo

Sesión de preguntas y respuestas

**Módulo de habilidades 3: Enlatado a presión**

Viernes, 04/12/24, 5:00, Sala YW

¿Qué alimentos deben procesarse mediante el método de enlatado a presión?

Procesamiento a 10 piezas para 2400 F.

Equipo necesario

Procedimientos para enlatar en tarros de cristal

Demostración de enlatado a presión

Sesión de preguntas y respuestas

**Módulo de habilidades 4: Otras formas de conservación de alimentos:**

Viernes, 04/19/24, 5:00, Sala YW

Deshidratación

Congelación

Enlatado en seco

Decapado

Sesión de preguntas y respuesta