

- * Aprovechamiento de las frutas. Cosecha, post cosecha, procesado inicial.
- * Principios básicos de la conservación de alimentos. Los procesos y sus diagramas de flujos. Preparación de licores, conservas, néctares, encurtidos, deshidratados, almíbar, purés, aceites esenciales, harinas, vinagres, vinos.
- * Industrialización de la cáscara de tuna, conservas de papaya, café, coco, duraznos, palta, cítricos, plátanos, guayaba, mangos, lúcuma, ají, etc.
- * Técnicas de conservación de pulpas, pasteurización, congelación.
- * Procedimientos por esterilización, aumento de acidez, deshidratación, jugos concentrados, salazones, envasados al vacío, conservantes, empacado.
- * Instrumentos y materiales necesarios, ingredientes, métodos y procesos.
- * Conservas y congelados. Refrigerado. Tratamientos térmicos, control calidad.
- * Procesamiento a pequeña escala de frutas amazónicas y hortalizas
- * La microempresa agroindustrial. Infraestructura, servicios básicos, maquinaria, equipos, materiales. Buenas prácticas de manufactura.



AGROINDUSTRIA DE FRUTAS