

Ficha técnica de Servicio Tecnológico		CLAVE: TA-08
Nombre del servicio:	Conservación de frutas y hortalizas. Facilitadora: Ing. Iriet Arely Alvarado Hernández	
		
Área de Adscripción:	Ingeniería Agroindustrial	
Dirigido a:	Amas de casa, estudiantes, productores.	
Objetivo:	Adquirir los conocimientos necesarios para la producción de conservas de frutas y hortalizas.	
Requisitos:	Tener aptitudes para la elaboración de alimentos, tener interés en conocer las metodologías básicas para la elaboración de productos.	
Temario de servicio:	1.- Introducción a la conservación de los alimentos. 2.- Manipulación de los alimentos 3.- Técnicas de conservación de alimentos. 4.- Inocuidad de los alimentos 5.- Equipos y utensilios. 6.- Mermelada. 7.- Frutas en almíbar 8.- Ates 9.- Cristalizado 10.- Encurtidos 11.- Escabeches	
Duración:	Taller 16 horas	
Observaciones:		