



Conservación de Frutas y Verduras

La importancia de la Conservación de frutas y verduras, se debe a muchos factores, uno de ellos muy importante es que todos los alimentos incluyendo las frutas y verduras, son la base de la vida del ser humano debido a que aportan la energía necesaria para realizar sus actividades cotidianas.

A pesar de que el hombre ha descubierto muchas técnicas de conservación de alimentos, en la actualidad se han venido presentando muchos casos donde los alimentos son los causantes de enfermedades de origen toxicológico, y todo se resume en que no realiza una buena manipulación del alimento o se desconocen los métodos de conservación del mismo.

Por esta razón, el programa de formación Conservación de frutas y verduras, que ofrece el SENA busca que las personas conozcan la importancia de la conservación en todos los ámbitos de la poscosecha y la manipulación, además de las diferentes técnicas de conservación con temperaturas altas (pasteurización y esterilización) y bajas (refrigeración y congelación), así como también los métodos de conservación por reducción de agua como deshidratación, liofilización y métodos de control de oxígeno y PH, con los que se puede aumentar la vida útil de las frutas y verduras.

Contenido

- Concepto de frutas y verduras.
- Principales componentes de frutas y verduras.
- Origen de la conservación.
- Métodos de conservación de los alimentos usados en la antigüedad.
- Factores que provocan alteraciones en los alimentos.
- Técnicas poscosecha: índice de cosecha, eliminación de calor de campo, control de la maduración, control de la respiración de los alimentos frescos.
- Manipulación de los alimentos.
- Principios generales de higiene en los alimentos.
- Conceptos: contaminación, contaminante, desinfección, higiene de los alimentos, inocuidad de los alimentos, instalaciones y limpieza.
- Requisitos del personal manipulador.
- Prácticas higiénicas y medidas de protección de los alimentos.
- Prevención de la contaminación cruzada.
- Conservación de los productos frescos.
- Conservación de los alimentos por altas y bajas temperaturas.
- Conservación de frutas y verduras por reducción de agua: secado al sol, secado artificial y liofilización.
- Cambios de las frutas por deshidratación.
- Control de oxígeno: atmósferas modificadas y empaque al vacío.



Habilidades que Desarrolla

- Identificar los diferentes componentes de las frutas y las verduras.
- Reconocer qué partes de las plantas son verduras.
- Analizar el origen de la conservación de los alimentos.
- Determinar qué es la conservación de un alimento.
- Identificar las técnicas poscosecha como: identificación de índice de cosecha, eliminación de calor de campo, control de maduración y control de la respiración.
- Determinar la importancia de la higiene personal según los procedimientos y legislación vigente.
- Identificar los parámetros establecidos para evitar la contaminación cruzada.
- Manejar la normalización nacional sobre prácticas de manipulación de alimentos.
- Identificar medidas de conservación mediante la regulación del pH.
- Establecer la importancia del uso de métodos de control de oxígeno en un alimento.
- Reconocer los procedimientos de conservación a altas y bajas temperaturas.
- Identificar los métodos físicos, biológicos y químicos para la conservación de los alimentos.

Requisitos de Ingreso

Se requiere que el aprendiz tenga acceso a Internet y tecnología como computador. Además dominio de los elementos básicos relacionados con el manejo de herramientas informáticas y de comunicación: correo electrónico, software para ofimática y navegadores.

Inscríbese aquí! 