



## Preparación de Conservas de Frutas y Verduras

Colombia es un país eminentemente agrícola, dadas estas circunstancias posee variedad de condiciones climáticas y geográficas para la producción de frutas y verduras, aprovechando los ciclos de las cosechas, orientado hacia la consecución de altas tasas de ventajas tanto competitivas como comparativas. Las expectativas de desarrollo del campo colombiano están centradas en la competitividad y la innovación, y esto se logrará en la medida en que la producción del campo se industrialice; es decir, la apuesta de distintas instituciones y gobiernos para el desarrollo del campo está puesta en gran medida en la agroindustria, donde los principales derivados de esta actividad serían las frutas y verduras procesadas.

En vista de la necesidad de incentivar el comercio relacionado con el sector agrícola, el SENA ofrece el programa de formación Preparación de conservas de frutas y verduras con el cual se busca proporcionar al aprendiz los conocimientos necesarios sobre la estructura fisiológica y metabólica de las frutas y verduras, adicionalmente se exponen las temáticas avanzadas con relación al proceso industrial de la conservación de alimentos. Los conocimientos adquiridos proyectan de manera más amplia la visión relacionada con las oportunidades de mejora en el sector productivo, brindando respuesta de manera acorde y pertinente a las exigencias que tiene el mercado actual de frutas y verduras en productos de conserva, mejorando la competitividad y generando valores agregados sobre el producto.

El SENA con este programa de formación tiene como finalidad capacitar y sensibilizar al aprendiz en los temas que componen la comprensión de la naturaleza perecible de las frutas y verduras y los distintos factores de control para su adecuado procesamiento artesanal o industrial, así como las técnicas de elaboración y generación de valor agregado de las frutas y hortalizas procesadas.

### Contenido

- Principales componentes de las frutas y verduras.
- Mecanismos de alteración de las frutas y verduras.
- Cambios en los procesos fisiológicos y metabólicos de frutas y verduras.
- Principales ingredientes en la preparación de conservas.
- Aspectos higiénicos en la elaboración de conservas.
- Materiales utilizados en la preparación de conservas.
- Procedimientos de conservación.



- Escaldado: definición y tiempos.
- Concepto: pasteurización y esterilización de equipos.
- Métodos de elaboración de diferentes productos a base de frutas.
- Vegetales agridulces o encurtidos.
- Elaboración de líquidos de cobertura.
- Proceso de elaboración pimientos en conserva.

## Habilidades que Desarrolla

- Definir los criterios de análisis de la oferta con base en el tipo de producto y condiciones de producción y comercialización de la empresa.
- Describir el marco legal de producción y comercialización de los productos a partir de la información obtenida del mercado.
- Determinar la estructura de costos del mercado de acuerdo con las funciones de producción y comercialización de la empresa.
- Analizar las cifras de producción e importación de productos competidores según su evolución y métodos estadísticos.
- Verificar la tecnología y métodos de producción del mercado de acuerdo con el tipo de producto y/o servicios y mercado potencial.

## 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!* 