

Preparacion de conservas de frutas y verduras

Síntesis: Generalidades, ingredientes y aspectos higiénicos en la preparación de conservas



En este componente se abordan los aspectos fundamentales sobre la clasificación, composición y conservación de frutas y verduras, destacando su importancia para garantizar la seguridad alimentaria. Se profundiza en la identificación de los ingredientes y las mejores prácticas de higiene para la preparación de conservas, haciendo énfasis en el control de factores como la temperatura y la humedad, que son determinantes para prevenir el deterioro o la contaminación de los alimentos.

