Conserva alimentos es una práctica rutinaria en la que se aplica diferentes métodos y/o técnicas que permiten aprovechar excedentes productivos, transformarlos, almacenarlos y disponer de ellos durante un periodo de tiempo determinados.

El procesamiento industrial a pequeñas escalas es una opción para la generación de empleos y un aporte al sector alimentario, ya que logra una diversificación de las producciones y un aumento de la capacidad productiva. Con el mismo del equipamiento requerido, acorde con los recursos y las variedades de fruta disponible, se entrega un producto de calidad, seguro e inocuo, listo para el consumo.

El desarrollo de proceso a pequeña escala o artesanales son conceptos que no difieren entre sí, solo marcados por los procedimientos, la infraestructura y el volumen de productos a procesar.

El objetivo es lograr un producto listo para el consumo con las mejores condiciones para su conservación.

La selección correcta de la tecnología y el método de conservación a utilizar permite aprovechar al máximo la materia prima, disminuir las pérdidas y diversificar las dietas