



Nombre del Curso:  
**Procesamiento de Frutas y Vegetales  
(conservas)**

**Área de Formación :**  
**AGROPECUARIO**

**Duración:80 horas**  
**Modalidad: Presencial**

**Especialidad:**  
Producción Agropecuaria

**Requisitos de Ingreso:**

- Mayor de 18 años.
- Poseer conocimientos básicos

**Objetivos:**

- Enunciar los diferentes tipos de equipo y su función en el proceso de elaboración de productos en conservas.
- Aplicar técnicas en la elaboración y transformación de productos y manejo de post. Cosecha, permitiendo.
- Transformar los productos con un valor agregado.

**Contenido Del Curso:**

- Importancia de la Agroindustria en la producción de Alimento y la Higiene.
- Uso de equipo y seguridad en la manipulación de alimento.
- Microempresas Agroindustriales y producción a pequeña escala.
- Principios Básicos de la Conservación y Comercialización.
- Preparación de Productos, Empacado y Comercialización.

