

Índice

Introducción.....	iii
Procesamiento de frutos y hortalizas.....	1
Cosecha.....	2
Recepción.....	2
Pelado y cortado manual	2
Lavado y desinfección.....	3
Secado por centrifugación.....	4
Secado con aire.....	4
Pesado, empacado y estibado.....	5
Distribución y almacenamiento.....	6
Buenas prácticas de higiene y manufactura.....	7
Factores que afectan la calidad de frutos y hortalizas cortados.....	10
Métodos de conservación de frutos y hortalizas cortados.....	15
Procesamiento de la zanahoria cortada.....	18
Procesamiento del pimiento morrón.....	22
Procesamiento de la cebolla cortada.....	26
Procesamiento de la piña cortada.....	30
Procesamiento del mango cortado.....	34
Procesamiento del plátano cortado.....	38
Análisis de peligros y puntos críticos de control (HACCP).....	42
Bibliografía recomendada.....	48