Tecnología de procesamiento de frutas y hortalizas

Autor

Kana Cheng Lo

Sinopsis

Esta unidad didáctica fue elaborada con el objetivo de servir como una guía de aprendizaje para los estudiantes de la carrera de Ingeniería Agroindustrial en la asignatura de Tecnología Hortofrutícola. Surge de la experiencia docente acumulada a lo largo de varios años y de la necesidad identificada de contar con un material de apoyo que facilite la comprensión de los contenidos y la preparación para las distintas actividades de evaluación.La obra ofrece un enfoque integral de la Tecnología Hortofrutícola, organizando sus contenidos en ocho capítulos que proporcionan una visión global de los productos hortofrutícolas y su relevancia en la industria alimentaria. En los primeros capítulos se abordan aspectos introductorios relacionados con la clasificación de estos productos, así como temas fundamentales de fisiología, microbiología y toxicología. Posteriormente, el texto profundiza en los procesos de industrialización, incluyendo los insumos requeridos, los controles poscosecha y las operaciones unitarias necesarias para garantizar la calidad, integridad e inocuidad de los productos frescos. Además, se presentan los principales métodos de conservación utilizados por la industria alimentaria para prevenir el deterioro de los alimentos, prolongar su vida útil y mantener sus características de calidad.



E-Book

Año de publicación: 2026

Presentación: PDF (Digital: descarga y online)

Tamaño: 29.6 Megabytes (MB)

Número absoluto de páginas: 268 Páginas

ISBN13: 9789968043298

$8.500 CRC

Palabras clave

Agricuktura; Frutas; Hortalizas

2026 © Sistema Integrado de Metadata Estandarizada desarrollado por Hipertexto - Netizen

Finalmente, el libro analiza los diferentes productos procesados derivados de cada método de conservación, los tipos de empaques empleados y los conceptos de calidad e inocuidad alimentaria, junto con los requisitos regulatorios y normativos aplicables. Asimismo, destaca la importancia del manejo responsable de los residuos sólidos y líquidos generados por la industria procesadora de alimentos, promoviendo prácticas y tratamientos que contribuyan a reducir el impacto ambiental de la actividad industrial.



Sobre el autor

Kana Cheng Lo

Kana Cheng Lo es licenciada en Tecnología de Alimentos por la Universidad de Costa Rica, título obtenido en 1998.

2026 © Sistema Integrado de Metadata Estandarizada desarrollado por Hipertexto - Netizen

Entre 1995 y 1997 laboró en el Centro de Investigación en Tecnología de Alimentos (CITA) como asistente de investigación en proyectos relacionados con el secado de alimentos y la mejora de la inocuidad alimentaria en empresas del sector cárnico, mediante la aplicación de los Diagnósticos Técnicos Cuantitativos en Inocuidad Alimentaria (DTCIA). Posteriormente, se desempeñó en el área de Investigación y Desarrollo de Productos Gerber de Centroamérica, S.A., entre 1996 y 1997. Asimismo, impartió el curso de Manipulación de Alimentos en la empresa Casa Proveedora Phillips durante el período 1998-1999. Entre los años 2000 y 2002 participó en la actualización del curso de Manipulación de Alimentos del Instituto Nacional de Aprendizaje (INA). De 2003 a 2010 trabajó en el área de Investigación y Desarrollo de la Cooperativa de Productores de Leche Dos Pinos y, posteriormente, en Florida Ice and Farm Company, donde laboró de 2012 a 2014. Desde 2015 se desempeña como docente en el Instituto Nacional de Aprendizaje (INA), en la Unidad Técnica de Industria Alimentaria. Además, desde 2012 es profesora de la Escuela de Ciencias Exactas y Naturales de la Universidad Estatal a Distancia (UNED), donde imparte cursos en la carrera de Ingeniería Agroindustrial.

2026 © Sistema Integrado de Metadata Estandarizada desarrollado por Hipertexto - Netizen