



EEA Colonia Benítez
"Dr. Augusto G. Schulz"

MANUAL

SOBRE CONSERVACION DE

FRUTAS Y HORTALIZAS

2DA. PARTE

MODULO II:

FRUTAS EN ALMIBAR

DULCES

JALEAS



INDICE

FRUTAS EN ALMIBAR	3
ALMIBAR CON AGUA, AZUCAR Y GLUCOSA	3
MAMONES EN ALMIBAR	3
DURAZNOS EN ALMIBAR	4
CALABAZAS O ZAPALLOS EN ALMIBAR	4
ZAPALLOS EN ALMIBAR	5
QUINOTOS EN ALMIBAR	5
LIMAS EN ALMIBAR	6
LIMONES EN ALMIBAR	6
TOMATES CONFITADOS	7
NARANJAS EN ALMIBAR	7
NARANJAS EN ALMIBAR	8
NARANJAS AGRIAS (APEPU) EN ALMIBAR	8
SANDIAS EN ALMIBAR	9
BANANAS EN ALMIBAR	9
HIGOS EN ALMIBAR	10
ZAPALLO EN ALMIBAR	10
DULCES	12
DULCE DE MEMBRILLO	12
DULCE DE BATATAS	13
DULCE DE BATATAS	13
DULCE DE BATATAS	14
DULCE DE GUAYABAS	14
DULCE DE BANANAS	15
DULCE DE AGUAI	15
DULCE DE ZAPALLOS	16
JALEAS	17
METODO CASERO PARA PREPARAR JALEAS	17
COMO SE OBTIENE LA PECTINA	17
JALEA DE MANDARINAS	17
JALEA DE POMELOS	18
JALEA DE MANZANAS	18
JALEA DE NARANJAS	19
JALEA DE ROSAS	19
JALEA DE ROSELLAS	20
JALEA DE MAMONES	20
BIBLIOGRAFÍA	21

FRUTAS EN ALMIBAR

Consiste en hervir las frutas en almíbar, hasta obtener el punto deseado. El almíbar se puede preparar

☞ con agua y azúcar

☞ con agua, azúcar y glucosa

ALMIBAR CON AGUA, AZUCAR Y GLUCOSA

Preparación:

Hervir el agua con el azúcar y la glucosa. La proporción de glucosa y azúcar puede variar, pero se obtiene un buen almíbar utilizando:

AGUA: según fruta y tipo de almíbar

AZUCAR: 2 kg

GLUCOSA: 200 g

Para clarificar el almíbar, agregarle jugo de limón

MAMONES EN ALMIBAR

Ingredientes

Mamón 1 kg

Azúcar 700 g

Agua

Jugo de limón

Vainilla

Preparación

Pelar los mamones, sacarles las semillas y la chalasa

Cortar en gajos y colocarlos en un recipiente

Volcar el azúcar sobre los gajos. No mezclar

Dejar en reposo 12 horas

Agregar el jugo de limón

Llevar a hervir con olla tapada

Una vez cocidos los gajos de mamón, destapar la olla

Agregar la vainilla

Bajar el fuego y cocinar hasta que tome punto

El punto para este dulce es color caramelo oscuro



Nota: Si no soltó mucho jugo, se debe agregar agua antes de cocinar

DURAZNOS EN ALMIBAR

Ingredientes

Duraznos pelados 2 kg
Azúcar 1,5 kg
Agua 1 litro

Preparación

Pelar los duraznos, cortarlos en dos y extraerles el carozo
Preparar almíbar con el azúcar y el agua, dejando hervir unos minutos
Agregar los duraznos y dejar hervir hasta que esté a punto
(Se puede hacer en dos días. Así, antes de obtener el punto, se retira del fuego y al día siguiente se vuelve a hervir)

También se puede preparar así:

Cuando los duraznos estén suficientemente blandos, se los saca con una espumadera
Se sigue hirviendo el almíbar hasta que esté a punto
Se agregan los duraznos al almíbar, se deja hervir unos minutos
Se retira del fuego y se envasa

Una forma de pelar los duraznos

Lavar los duraznos, partíolos por la mitad y sacarles el carozo
Colocar 2 litros de agua fría en una cacerola enlozada y agregar 2 cucharadas al ras de soda cáustica. Remover bien con una cuchara de madera o un palo
Llevar al fuego. Cuando hierva, introducir los duraznos en el agua durante un minuto
Retirarlos de la preparación de soda cáustica y echarlos en agua fría
Remover con un palo o refregarlos para pelarlos
Lavarlos cambiando el agua varias veces
Ponerlos rápidamente dentro de agua con un poco de sal, para que no tomen color pardo
Sacarlos y lavarlos bien con agua

CALABAZAS O ZAPALLOS EN ALMIBAR

Ingredientes

Calabazas o zapallo 1 kg
Azúcar 600 g
Vainilla a gusto
Jugo de limón

Preparación

Pelar el zapallo o calabaza
Sacarle las semillas y cortar en trozos pequeños
Colocarlos en una cacerola junto con el azúcar y el jugo de limón
Dejar reposar 8 horas
Agregar la vainilla
Llevar al fuego y dejar hervir lentamente hasta obtener el punto



ZAPALLOS EN ALMIBAR

Ingredientes

Trozos de zapallos 2 kg
Azúcar 1,400 kg
Vainilla a gusto
Cal 2 cucharadas
Jugo de limón

Preparación

Pelar el zapallo y quitar las semillas
Agregar 3 litros de agua a la cal viva
Colocar los trozos de zapallo en el agua con cal y dejar 10 minutos
Sacarlos y lavarlos con abundante agua
Colocar los trozos en un recipiente
Volcar encima el azúcar. No mezclar
Dejar reposar una noche o durante 12 horas
Llevar al fuego cuando suelte jugo
Agregar el jugo de limón
Cocinar a fuego moderado hasta que tome punto

Nota: si no suelta suficiente jugo, agregar agua antes de cocinar

QUINOTOS EN ALMIBAR

Ingredientes

Quinotos 1 kg
Azúcar 800 g
Agua 1 litro (para el almíbar)
Vainilla



Preparación

Hervir los quinotos en abundante agua durante un minuto
Retirarlos y dejar escurrir
Pincharlos con un escarbadienates en forma cruzada (cuatro agujeritos)
Preparar almíbar con el agua y el azúcar
Hervir durante 5 minutos y espumar
En caliente volcar el almíbar sobre los quinotos y dejar 12 horas
Al otro día, separar los quinotos y calentar el almíbar
Nuevamente, volcarlo sobre los quinotos
Repetir el procedimiento por tercera vez
Dar un ligero hervor todo junto
Agregar la vainilla
Envasar en frascos limpios y secos

LIMAS EN ALMIBAR

Ingredientes

Limas 1 kg
Azúcar 800 g
Agua ½ litro
Cal 1 cucharada

Preparación

Cortar las limas en cuartos y sacarles las partes blancas amargas
Poner en un recipiente la cal y el agua
Agregar las limas
Dejar durante 24 horas, cambiando el agua
Lavar las limas
Preparar almíbar con agua y azúcar
Dejar hervir unos minutos
Espumar y agregar las limas
Dejar hervir hasta que esté a punto



LIMONES EN ALMIBAR

Ingredientes

Limonos rallados y exprimidos
Azúcar 1.200 g
Agua 1 litro

Preparación

Lavar los limones
Rallar la cáscara finamente
Lavar y cortar los limones por la mitad o en cuartos
Extraer el jugo y las semillas
Ponerlos en agua con una pizca de sal durante 2 ó 3 días
Cambiar el agua cada 4 horas
Preparar el almíbar, dejándolo hervir 10 minutos
Agregar los limones y dejar hervir hasta que esté a punto

Nota: Se puede hacer este dulce en dos días. De esta manera la fruta estará más transparente y cristalina. Para este caso, hervir el primer día durante 30 minutos y terminarlo el segundo día

TOMATES CONFITADOS

Ingredientes

Tomates pelados y sin semillas 1 kg
Azúcar 1 kg
Limón 1 (cortado en cuartos)

Preparación

Pelar los tomates pasándolos por agua hirviendo y luego por agua fría
Cortarlos por la mitad y sacarles todas las semillas
Colocarlos en una cacerola espolvoreada con el azúcar
Dejar hervir 10 minutos y espumar
Agregar el limón
Hervir lentamente hasta obtener el punto



NARANJAS EN ALMIBAR

Ingredientes

Naranjas 1 kg
Azúcar 800 g

Preparación

Prepararlas igual que "limón en almíbar", o bien así:
Lavar las naranjas
Con el rallador sacarles finamente la cáscara amarilla
Lavarlas nuevamente en abundante agua
Hervirlas durante 5 minutos, volcar el agua (2 veces)
Cortarlas por la mitad
Sacarles las semillas, procurando no exprimirlas
Colocar las naranjas en una cacerola con el azúcar
Dejarlas reposar 8 horas
Llevarlas al fuego y hervir hasta que tomen punto

Nota: este dulce resulta riquísimo con naranjas jugosas. En caso de ser muy secas, conviene agregarle una taza de agua o de jugo de naranja

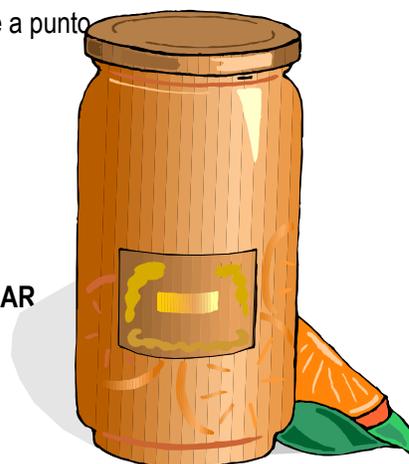
NARANJAS EN ALMIBAR (otra receta)

Ingredientes

Naranjas 1 kg
Azúcar 700 g
Agua ½ litro

Preparación

Lavar las naranjas y rallarles la cáscara amarilla
Hervir agua y poner las naranjas a hervir hasta que estén casi blandas
Pasarlas por agua fría
Preparar almíbar con el agua y el azúcar
Cortar las naranjas por la mitad o en cruz
Sacarles las semillas
Agregar las naranjas al almíbar, hirviendo lentamente hasta que esté a punto



NARANJAS AGRIAS (APEPÚ) EN ALMIBAR

Ingredientes

Cáscaras de naranjas agrias hervidas 1 kg
Azúcar 800 g
Agua 1 litro
Vainilla o clavo de olor, a gusto
Jugo de limón

Preparación

Rallar las naranjas quitándoles sólo la parte anaranjada
Hervirlas. Volcar el agua (2 veces)
Cortar en 6 u 8 partes para sacar solamente los cascos de cáscara
Lavar bien los cascos
Arrollar cada casco sobre si mismo
Tomar una aguja con hilo y pasarla por cada casco arrollado
Atar los extremos del hilo, obteniendo una especie de collar
Colocar los collares en agua caliente y hervirlos sin ablandar mucho
Sacarlos y ponerlos en agua fría durante 12 horas, cambiando el agua cada 2 horas
Sacarlos del agua y dejarlos escurrir
Pesar los cascos
Preparar almíbar con azúcar y agua, hirviendo unos minutos
Agregar los cascos al almíbar, más clavo de olor, vainilla y jugo de limón
Dejar hervir hasta que esté a punto
Terminarlo en 2 días. Hervirlo 30 minutos el primer día y llevarlo a punto el segundo día.
Se puede preparar también con cáscaras de naranjas dulces o de limones

SANDIAS EN ALMIBAR

Ingredientes

Sandía en su punto de madurez, sin cáscara verde y sin semillas 1 kg
Azúcar 1 kg
Agua 4 litros
Vainilla a gusto
Cal viva 1 cucharada

Preparación

Lavar la sandía, sacarle las semillas y la cáscara verde
Cortar en trozos no muy chicos
Preparar 4 litros de agua y agregar una cucharada de cal viva dentro de una bolsita de lienzo
Colocar en esta agua los trozos de sandía y dejarlos allí durante una hora
Lavar los trozos de sandía
Hervirlos en agua (no muy blandos)
Escurrirlos
Preparar el almíbar y espumar
Agregar los trozos de sandía y la vainilla
Dejar hervir hasta obtener el punto

Nota: queda mejor si se lo termina en 2 días



BANANAS EN ALMIBAR

Ingredientes

Bananas peladas 1 kg
Azúcar 700 g
Jugo de limón
Agua ½ litro
Vino 1 vaso
Cal viva 1 cucharada en 4 litros de agua

Preparación

Pelar las bananas y cortarlas en rodajas
Ponerlas en el agua con cal durante 30 minutos
Lavarlas con abundante agua varias veces
Preparar el almíbar con agua y azúcar
Agregar las bananas cortadas, el jugo de limón y el vino
Dejar hervir a fuego lento hasta que esté a punto
Envasar estando caliente

HIGOS EN ALMIBAR

Ingredientes

Higos pintones 1 kg
Azúcar 1 kg
Agua 1 litro (para almíbar)
Vainilla a gusto
Jugo de limón

Preparación

Elegir higos pintones, pero bien desarrollados
Lavarlos bien y darles un hervor en abundante agua
Sacarlos del agua y pincharlos con un escarbadietas
Pesar los higos
Pesar igual cantidad de azúcar
Hacer un almíbar y dejar hervir 5 minutos
Agregar la vainilla, el jugo de limón y los higos
Hervir lentamente hasta que esté a punto

Nota: puede terminarse en 2 días



ZAPALLO EN ALMIBAR

Ingredientes

Zapallo de pulpa firme amarillo o anaranjado
Azúcar 500 g (almíbar inicial). Se calcula 1 litro de almíbar por kg de zapallo
Azúcar 500 g más por litro de agua inicial
Jugo de limón 5 cucharadas
Vainilla o cáscara de limón
Agua de cal $\frac{1}{2}$ kg de cal en 5 litros de agua, que alcanza para pasar 5 kg de zapallo

Preparación

Preparar la solución de cal. Para los cubos de zapallo se utilizará la solución limpia (decantada)
Pesar los cubos
Sumergirlos en la solución durante 30 minutos
Retirarlos, lavarlos muy bien y escurrirlos

Primer punto

Preparar almíbar con 1 litro de agua y 500 g de azúcar (se necesita igual cantidad de almíbar que de cubos de zapallo)

Hervir durante 30 minutos

Incorporar los cubos y las cáscaras de limón

Hervir durante otros 30 minutos

Dejar reposar los cubos con el almíbar de un día para otro o por lo menos 6 horas

Segundo punto

Sacar los cubos del almíbar

Hervir el almíbar, cuando suelte el hervor añadir el resto del azúcar, es decir 500 g más por litro de almíbar

Dejar hervir 15 minutos aproximadamente

Incorporar los cubos y hervir 30 minutos más

Dejar reposar los cubos con el almíbar de un día para otro o por lo menos 6 horas

Tercer punto

Llevar a fuego la olla sin sacar los cubos de zapallo

Hervir 30 minutos. Un rato antes de alcanzar el punto se agrega el jugo de limón

Al alcanzar el punto final se deben tener preparados los frascos esterilizados

Se envasa en caliente, primero los cubos solos y luego se agrega el almíbar hirviendo

Se saca el aire (burbujas)

Cerrar los frascos y llevar a baño maría durante 25 minutos

Cumplido ese tiempo se sacan del agua



DULCES

- ✚ De acuerdo al reglamento alimentario, dulce es una confitura en la cual “las porciones de frutas u hortalizas se han triturado finamente, pasado por tamiz y cocinado con azúcar hasta adquirir la consistencia de pasta”.
- ✚ El dulce es sólido y se puede cortar en trozos.



DULCE DE MEMBRILLOS

Ingredientes

Membrillos sin semillas 3kg
Agua 6 litros
Azúcar 2kg
Vainilla a gusto



Preparación

Lavar los membrillos
Pelarlos y cortarlos en mitades, extrayendo las semillas
Poner las semillas y las cáscaras de los membrillos en una bolsita de lienzo o de tul fino
Colocar los membrillos en agua a medida que se pelan para que no se oscurezcan
Agregar la bolsita con las cáscaras y semillas y hervir a fuego lento hasta que la fruta se deshaga
Retirar la bolsita
Agregar el azúcar y la vainilla
Hervir a fuego fuerte, revolviendo y luego a fuego lento, hasta que la fruta se deshaga bien y tome punto
Volcar en molde humedecido

DULCE DE BATATAS 1

Ingredientes

Batatas peladas y hervidas 1 kg
Azúcar 700 g
Agua ½ litro
Agar-agar 10 g
Vainilla a gusto
Chocolate

Preparación

Hervir las batatas y helarlas
Pasarlas por tamiz o trituradora
Hervir el puré con el azúcar y la vainilla
Disolver así el agar-agar:
 Ponerlo al fuego en una taza con agua y dejar hervir lentamente hasta que se disuelva totalmente
Agregar el agar-agar disuelto a la preparación
Dejar hervir lentamente hasta obtener el punto
Cuando se retire del fuego, volcar en un molde
Si quiere con chocolate, agregar a una parte de la preparación y volcar por cucharadas.
De esta manera saldrá veteadado
También se le puede agregar frutas abrigantadas



DULCE DE BATATAS 2

Ingredientes

Batatas hervidas, peladas y pasadas por trituradora 1 kg
Azúcar 750 gr
Agua de hervor de las batatas 250 cc
Gelatina sin sabro 20 g (3 sobres)
Agua helada 150 cc

Preparación

Colocar en una cacerola el puré de batatas
Agregar el agua de cocción y el azúcar
Revolver y llevar a fuego lento hasta que esté a punto (se reconoce el punto cuando al revolver se ve el fondo de la cacerola)
Agregar la gelatina previamente disuelta en el agua helada. Cocinar
Mezclar muy bien y volcar en un recipiente humedecido
Enfriar y desmoldar

DULCE DE BATATAS 3

Ingredientes

Batata amarilla/morada 1 kg
Agua 1 litro
Azúcar 1 kg
Agar-agar 10 g
Glucosa 1 cucharada
Sorbato de potasio 1 cucharadita
Vainilla



Preparación

Preparar almíbar con el agua y el azúcar
Hervir las batatas con las cáscaras y luego pelarlas
Preparar un puré
Agregar el agar-agar diluido en un poquito de agua caliente
Incorporar el sorbato de potasio
A esta pasta incorporar el almíbar caliente y la vainilla
Volcar la preparación en un molde previamente humedecido
Dejar enfriar y desmoldar

NOTA: Si desea, puede incorporarle chocolate diluido espeso

DULCE DE GUAYABAS

Ingredientes

Guayabas no muy maduras 1 kg
Azúcar 700 g
Agua ½ litro
Vainilla a gusto



Preparación

Pelar finamente las guayabas
Cortarlas por la mitad y extraerles las semillas
Colocarlas 1 minuto en agua hirviendo
Escurrirlas
Colocar en una cacerola las guayabas, el azúcar, el agua y la vainilla
Llevar a fuego lento hasta que tome punto

Nota: cuando sirva este dulce como postre, agréguele un poco de crema de leche, resulta una combinación muy agradable

DULCE DE BANANAS

Ingredientes

Bananas peladas 1 kg
Azúcar 600 g
Jugo de limón
Vino 1 vaso



Preparación

Pelar las bananas y acomodarlas en una fuente mezcladas con el azúcar, jugo de limón y vino
Dejar reposar 12 horas
Llevar al fuego y hervir hasta que esté a punto

DULCE DE AGUAÍ

Ingredientes

Aguái sin semillas 1 kg
Agua ½ litro
Vainilla 2 cucharadas
Jugo de limón
Azúcar 800 g



Preparación

Lave muy bien los frutos y hiérvalos en abundante agua hasta que estén casi blandos
Revuelva continuamente para que no se quemen
Páselos por agua fría
Quíteles las semillas haciendo dos cortes
Prepare almíbar con el agua y el azúcar
Agregue el jugo de limón
Agregue los aguáis y la vainilla
Deje hervir hasta que esté a punto el dulce

DULCE DE ZAPALLOS

Ingredientes

Zapallo limpio (sin cáscara y sin semillas) 1 kg

Azúcar 700 g

Gelatina sin sabor 20 g

Vainilla a gusto

Jugo de 1 limón

Preparación

Hervir el zapallo y pasar por trituradora

Colocar en una cacerola el puré junto con el azúcar, el jugo de limón y la vainilla

Hervir a fuego lento

Cuando esté a punto, agregar la gelatina diluida en 150 cc de agua helada

Cocinar

Volcar en un molde humedecido



JALEAS

Se llama JALEA al producto obtenido de la pulpa o jugo de las frutas que, concentrados, filtrados y con azúcar, se llevan a un “punto” que al enfriarse se gelatiniza. Las JALEAS deben ser muy limpias y consistentes.

Método casero para preparar jaleas con cualquier fruta

Las frutas maduras no contienen todas la misma cantidad de pectina, sustancia esencial para la elaboración de las jaleas. Por esta razón, con métodos caseros sólo se pueden elaborar con las frutas ricas en pectina, como naranjas, membrillos, uvas, limones, pomelos, manzanas. Sin embargo, existe un procedimiento sencillo para obtener jaleas con las frutas más pobres, que consiste en agregar a las preparaciones, durante la cocción, cierta cantidad obtenida de otras frutas.

Cómo se obtiene la pectina:

Requiere un procedimiento sencillo, que consiste en una prolongada cocción de los frutos con cáscaras y semillas, sometidos luego a un lento proceso e filtrado.



JALEA DE MANDARINAS

Ingredientes

Cáscara rallada de 2 mandarinas
Jugo de mandarinas ½ litro
Azúcar 200 g
Agua ½ litro
Gelatina 10 g

Preparación

Poner en una cacerola el azúcar, el agua y la gelatina
Agregar la cáscara rallada y poner al fuego revolviendo continuamente
Dejar hervir 5 minutos
Agregar el jugo de mandarina
Dejar hervir unos minutos

JALEA DE POMELOS

Ingredientes

Jugo de pomelos 1 litro

Azúcar 1 kg

Gelatina 10 g

Preparación

Agregar el azúcar al jugo de pomelos y la gelatina disuelta en jugo tibio

Llevar al fuego y hervir lentamente

Envasar estando caliente



JALEA DE MANZANAS

Ingredientes

Manzanas 2 kg

Azúcar igual peso que litros de jugo

Agua 1 a 1,5 litros

Jugo de limón

Preparación

Lavar bien las manzanas y cortarlas en trozos

Colocarlas en una cacerola

Agregar agua hasta cubrir las (aprox. 1 a 1,5 litros para 2 kg de manzanas)

Hervir a fuego lento durante 1 hora

Filtrar el jugo con una franela o lienzo humedecido

Medir el jugo

Dejar hervir y cuando esté hirviendo agregar el azúcar (1 kg por cada litro de jugo)

Hervir a fuego fuerte

JALEA DE NARANJAS

Ingredientes

Naranjas 12
Limonas 2
Azúcar
Agua



Preparación

Lavar las frutas y cortarlas en trozos grandes
Colocarlas en un recipiente y agregar bastante agua hasta cubrirlas bien
Tapar
Hervirlas a fuego lento hasta que la pulpa se deshaga y las cáscaras estén tiernas
Colocar la fruta en una franela humedecida y dejar pasar naturalmente el líquido sin presionar
Hervir el líquido y espumar
Dejar que se reduzca: por ej.: de 2 y $\frac{1}{4}$ a 2 litros
Agregar 700 g de azúcar por litro de líquido y hervir a fuego fuerte hasta que tome punto
Envasar estando caliente

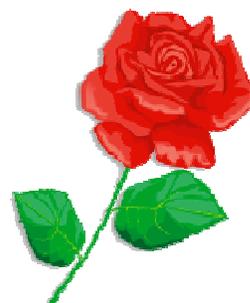
JALEA DE ROSAS

Ingredientes

Pétalos de rosas rojas 750 g
Azúcar 800 g
Agua $\frac{1}{2}$ litro
Jugo de limón
Gelatina 10 g disuelta en agua

Preparación

Preparar el almíbar
Agregar los pétalos de rosas picados y el jugo de limón
Colar con un lienzo humedecido y agregar la gelatina
Hervir a fuego lento 10 minutos
Hervir a fuego fuerte hasta obtener el punto



JALEA DE ROSELLAS

Ingredientes

Pétalos de rosellas ½ kg
Azúcar 1 kg
Agua ½ litro
Gelatina 10 g

Preparación

Lavar bien los pétalos de rosellas en abundante agua
Hervirlas lentamente en agua durante 5 a 10 minutos
Pasar por lienzo humedecido estando bien caliente
Hervir el jugo a fuego fuerte
Agregar la gelatina disuelta en agua helada
Agregar el azúcar y hervir hasta obtener el punto deseado



JALEA DE MAMONES

Ingredientes

Mamones maduros, pelados y sin semillas 1 kg
Azúcar 700 g
Jugo de limón
Agua ½ litro (debe cubrir el mamón)
Gelatina 10 g

Preparación

Hervir el mamón en el agua y limón hasta que se deshaga
Pasarlo por un lienzo humedecido, presionando fuertemente
Hervir el jugo a fuego fuerte
Agregar la gelatina disuelta en agua helada
Agregar el azúcar y hervir hasta obtener el punto deseado

BIBLIOGRAFIA

BLOCKET, Máximo F. MEI, Américo y otros. "Manual de conservación de frutas y hortalizas". Facultad de Ciencias Agrarias de la Universidad Nacional de Cuyo, 1969.

BOGADO, Lidia. "Conservas: elaboración artesanal". Actualización. CECAIN INTA EEA El Colorado, Formosa. 1993.

DE MICHELIS, Antonio. "Conservación de frutas y hortalizas. Convenio INTA-CORFO. INTA EEA Bariloche, Chubut. 1994.

EPAGRI, "Industrialização caseira Frutas e Verduras" CETRE – Florianópolis (Brasil). 1994.

IBAÑEZ, Zunilda. Apuntes personales. CECAIN INTA EEA Colonia Benítez, Chaco. 1993.

ORBEGOZO, Yolanda M. de. "Conservas". INTA AER Laguna Blanca, Formosa. 1971

Este material ha sido elaborado por la Extensionista
Zunilda Ibáñez
zibane@correo.inta.gov.ar
EXTENSIÓN EEA Colonia Benítez

COMUNICACIONES EEA Colonia Benítez
Julia R. Jardon
Cecilia I. Gauna
comunicb@correo.inta.gov.ar

Febrero 2010