

PRODUCCIÓN DE AGAR-AGAR

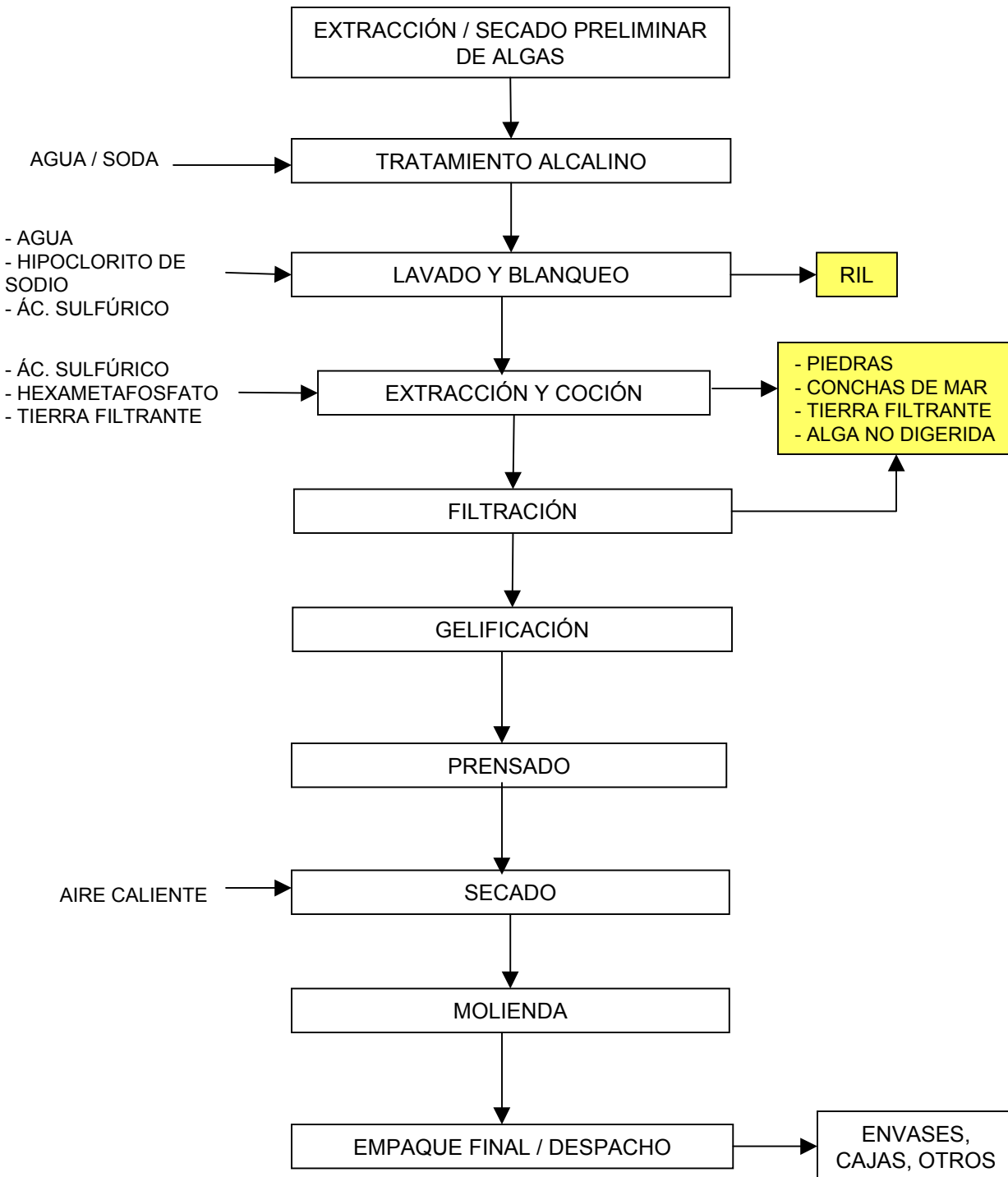


Fig. 4.1.1

ELABORACIÓN Y CONSERVACIÓN DE LEGUMBRES Y HORTALIZAS

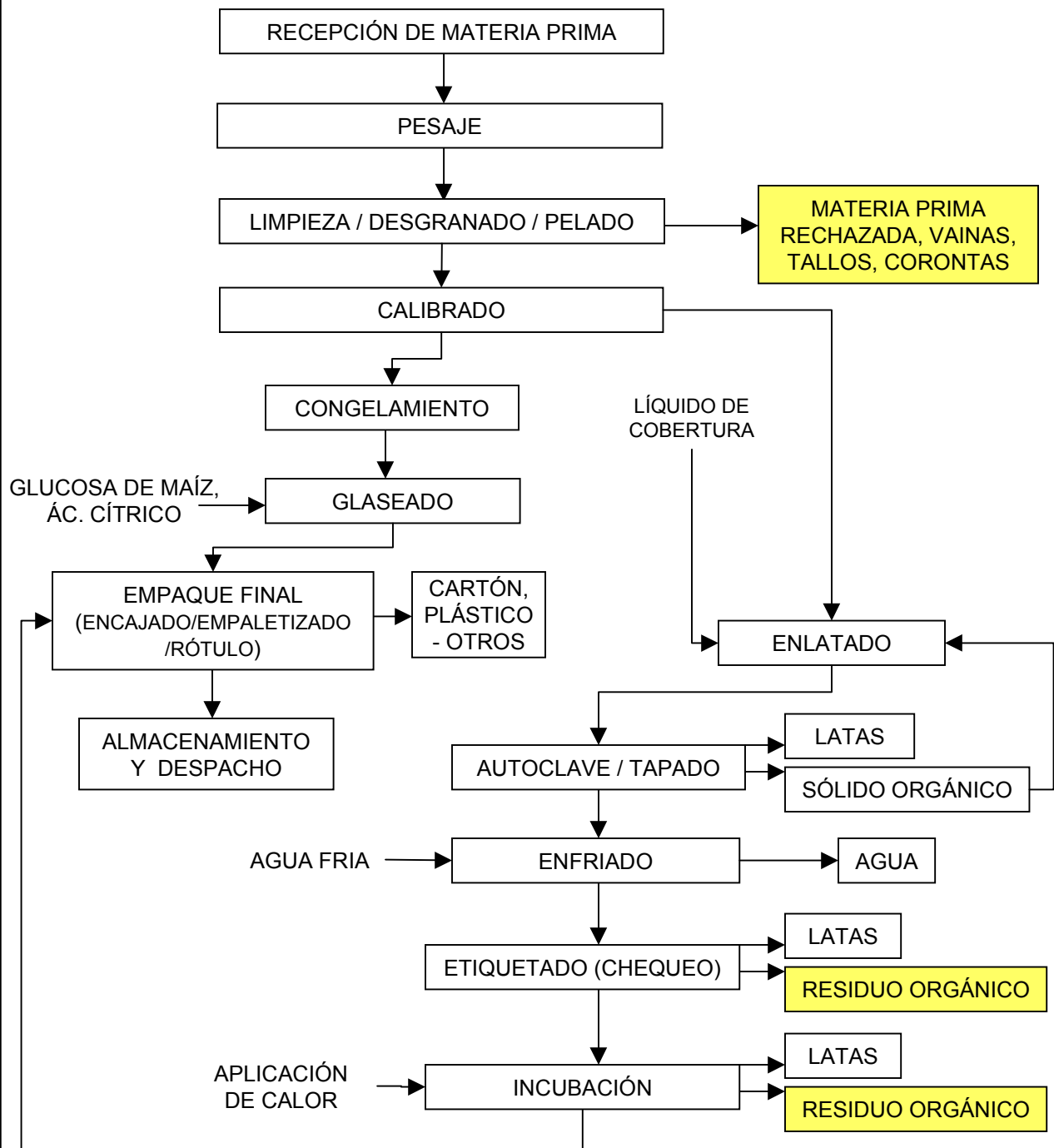


Fig. 4.2.1

ELABORACIÓN DE JUGO CONCENTRADO DE FRUTA

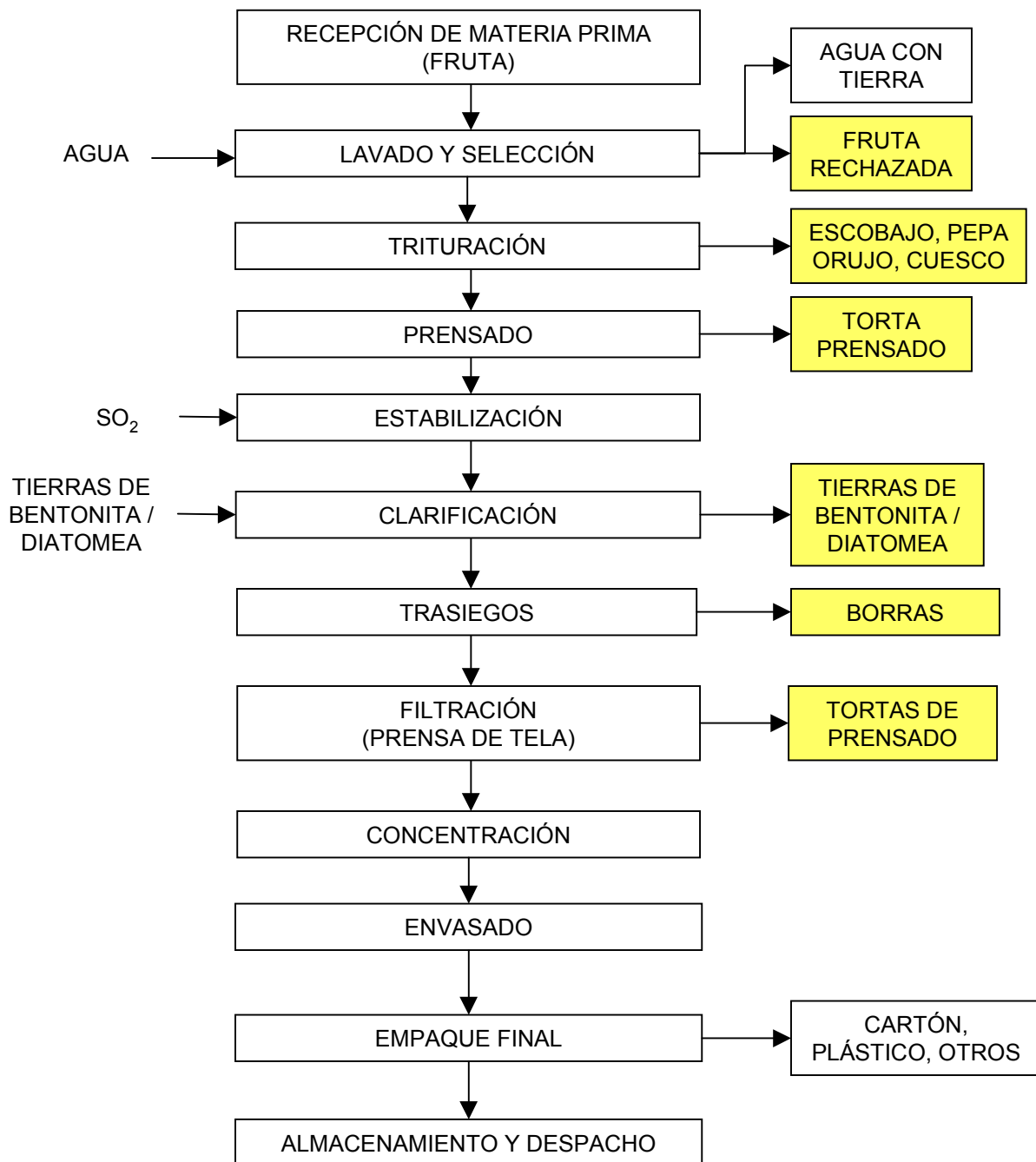


Fig. 4.2.2

PACKING DE FRUTA

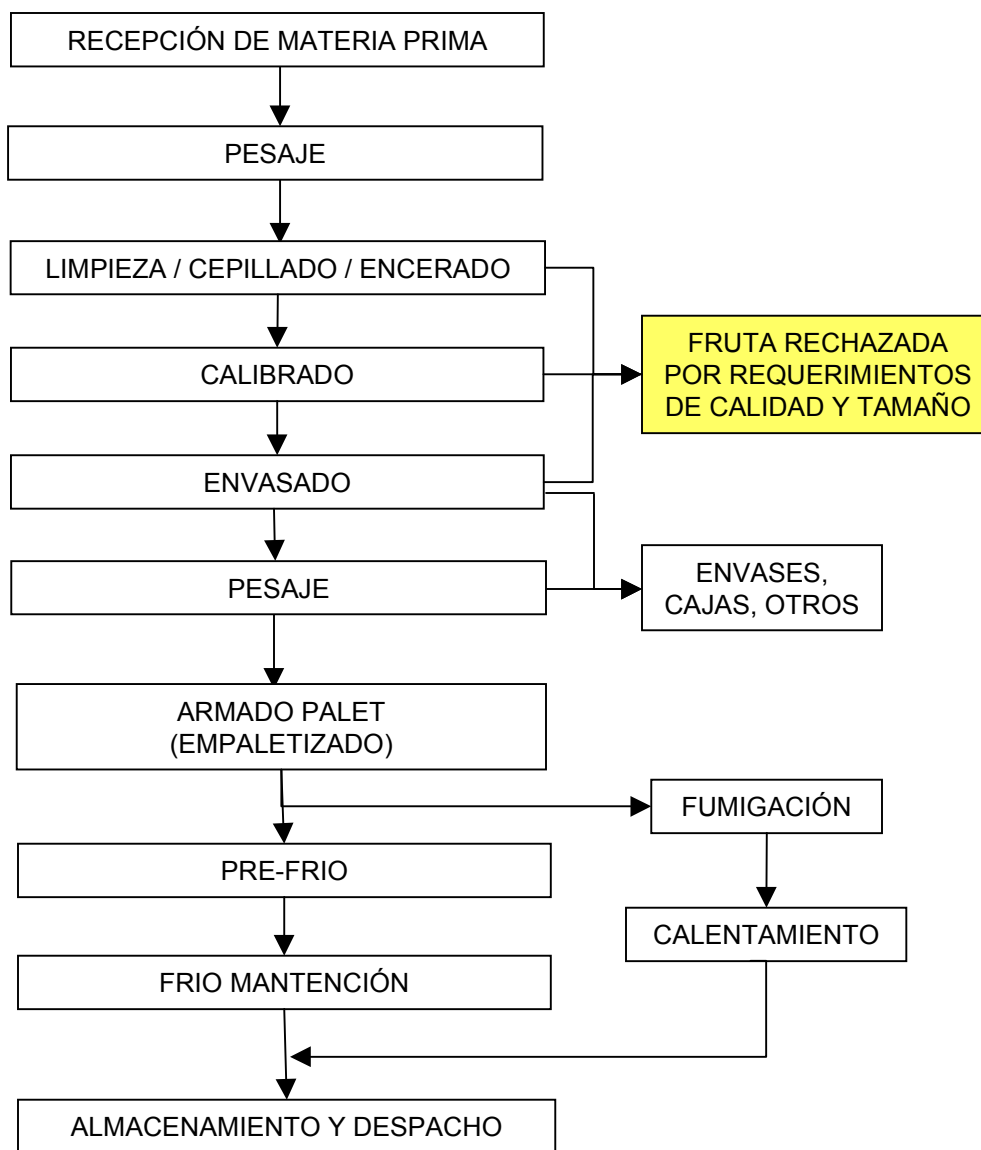


Fig. 4.2.3

ELABORACIÓN Y CONSERVACIÓN DE FRUTAS SECAS

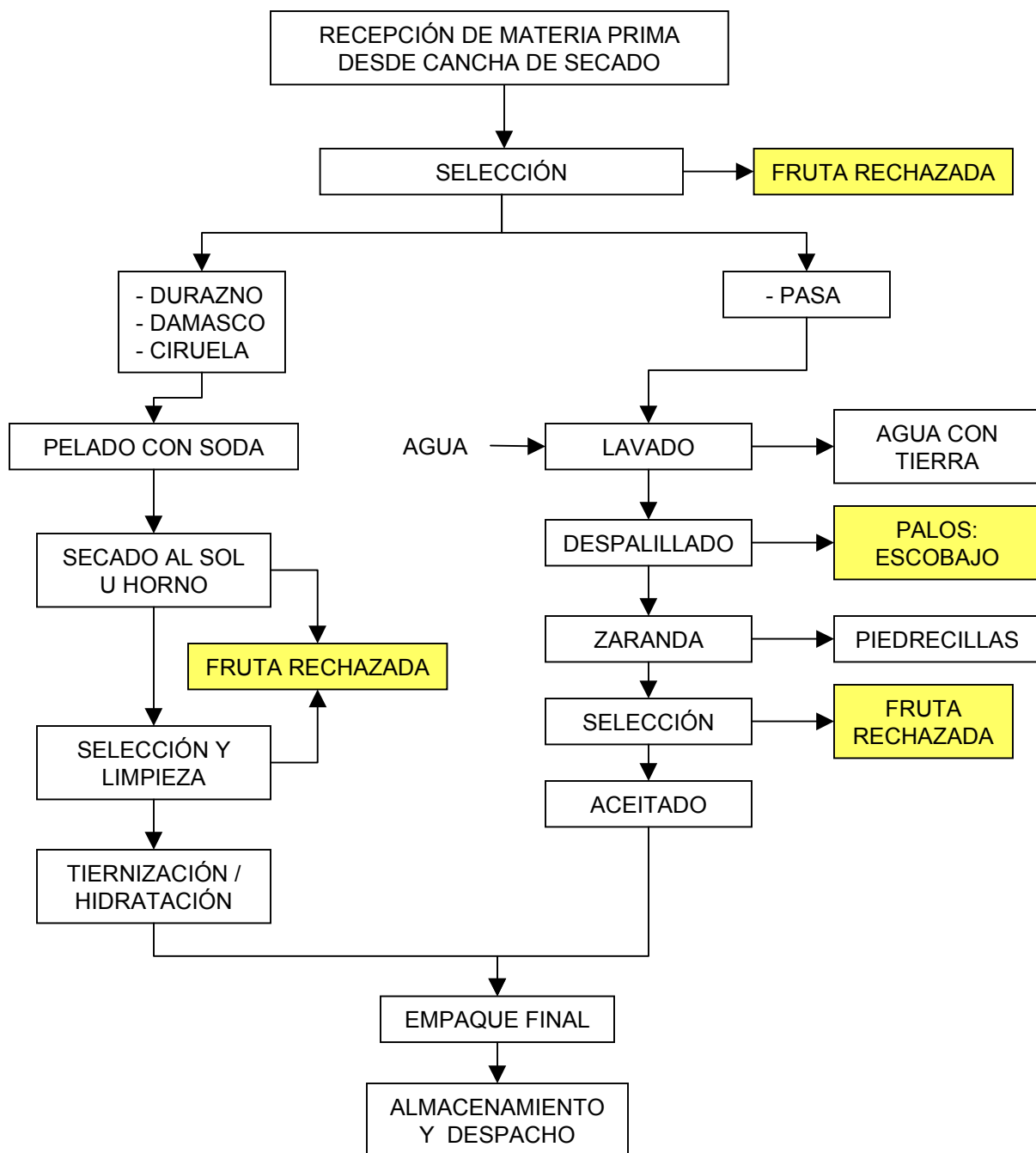


Fig. 4.2.4

PRODUCCIÓN, PROCESAMIENTO DE CARNES ROJAS Y PRODUCTOS CÁRNICOS

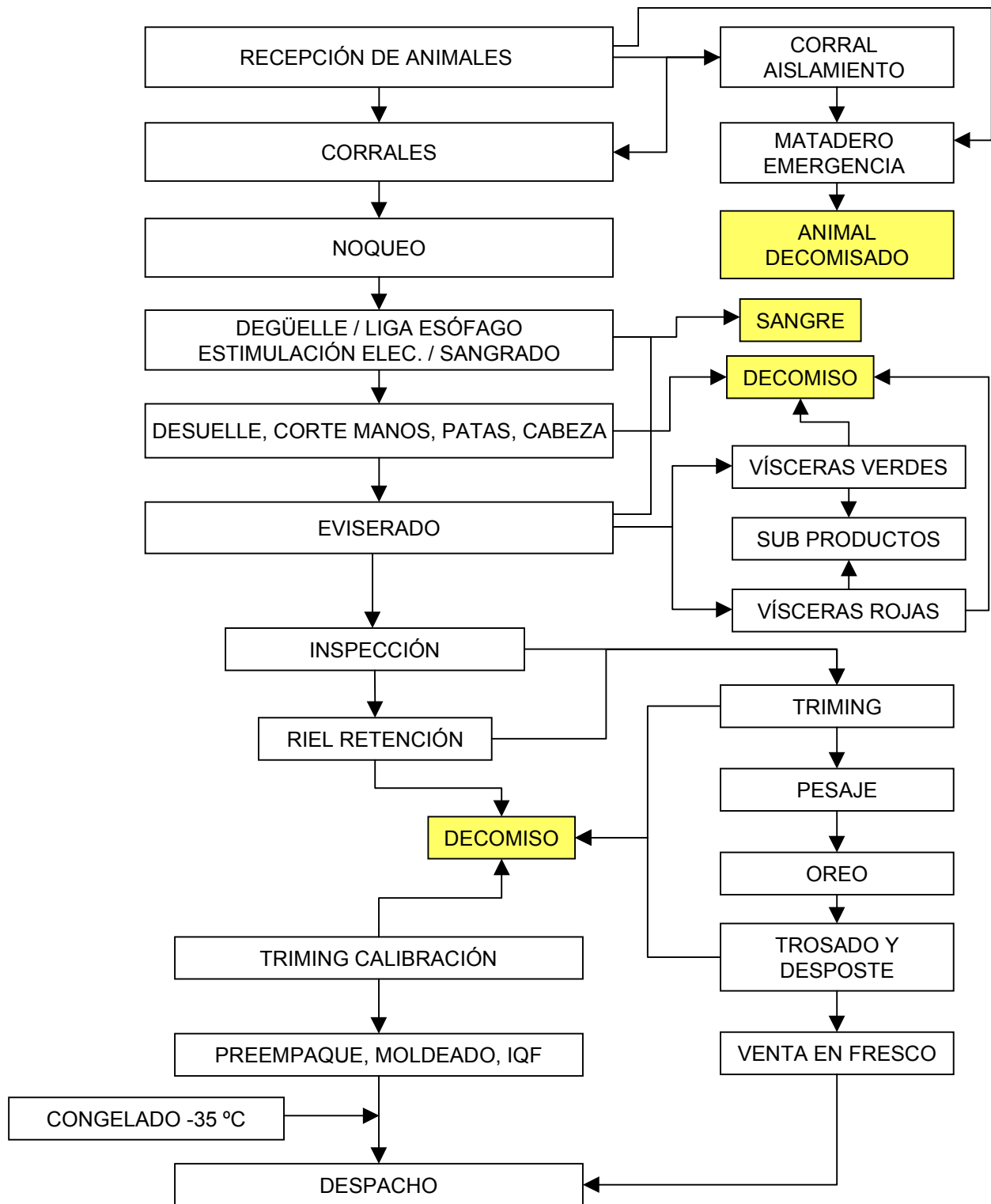


Fig. 4.3.1

CULTIVO DE ESPECIES ACUÁTICAS EN CUERPO DE AGUA DULCE

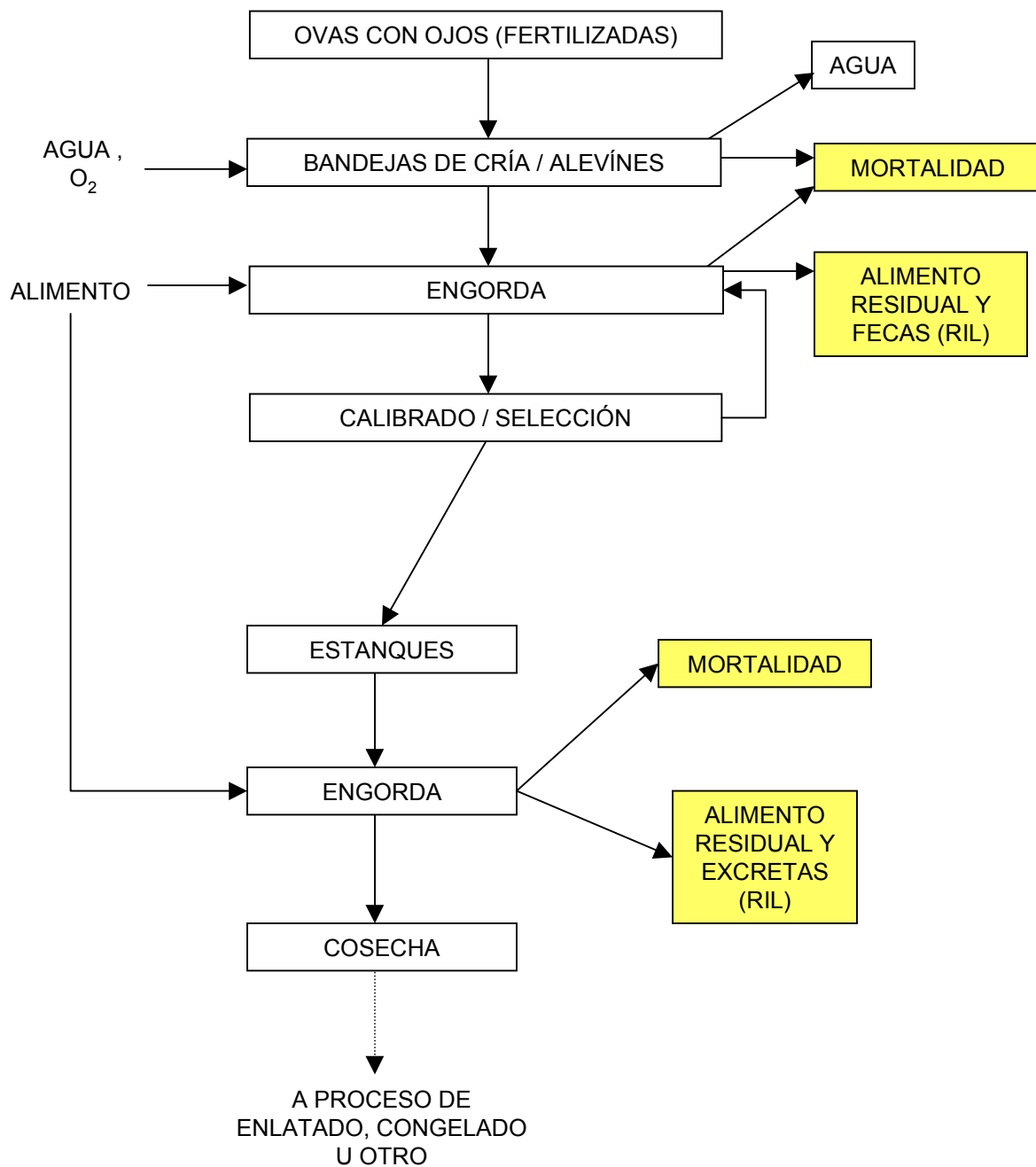


Fig. 4.4.1

REPRODUCCIÓN Y CRIANZA DE PECES MARINOS

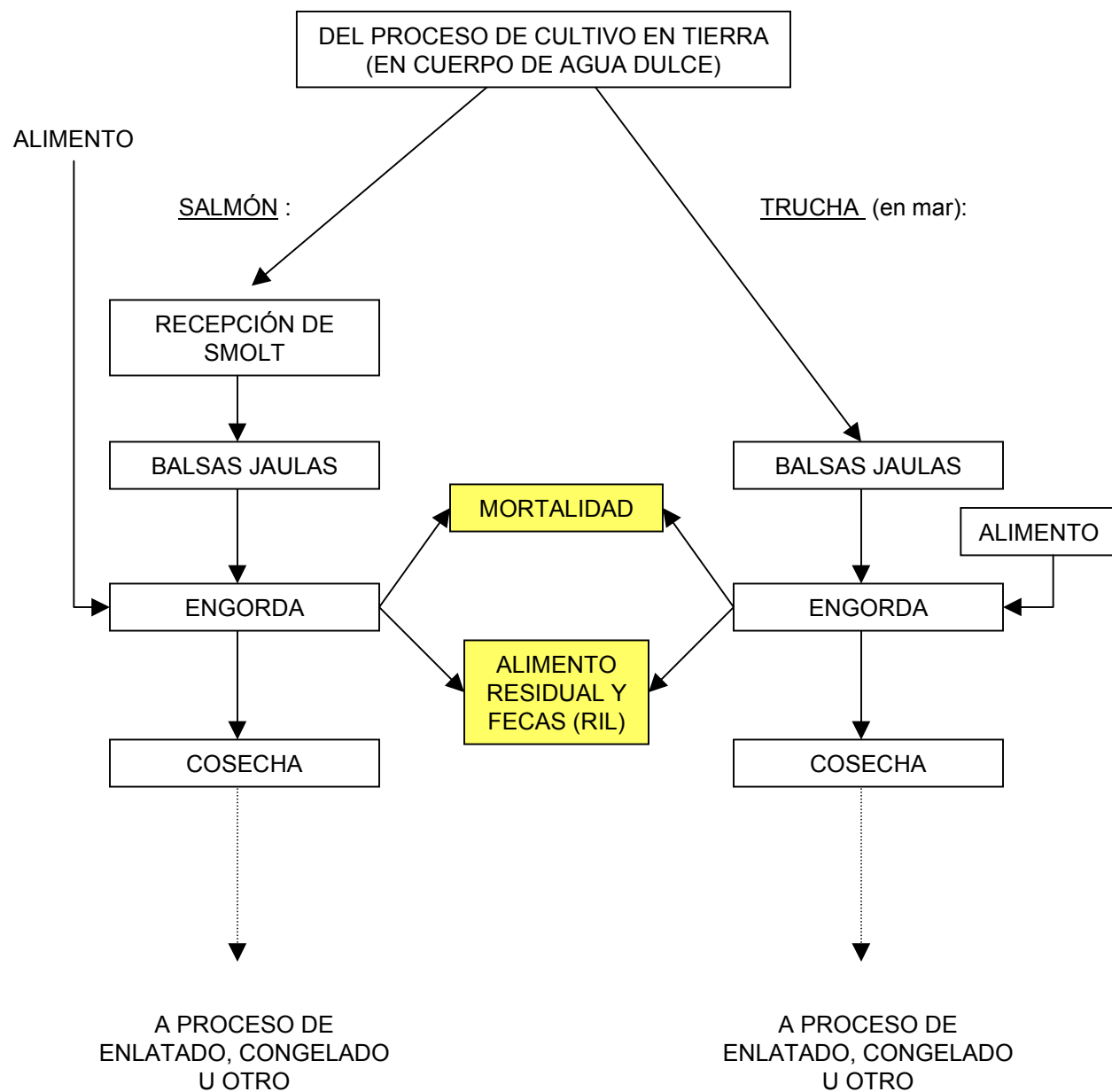


Fig. 4.4.2

ELABORACIÓN DE CONGELADOS DE PESCADO

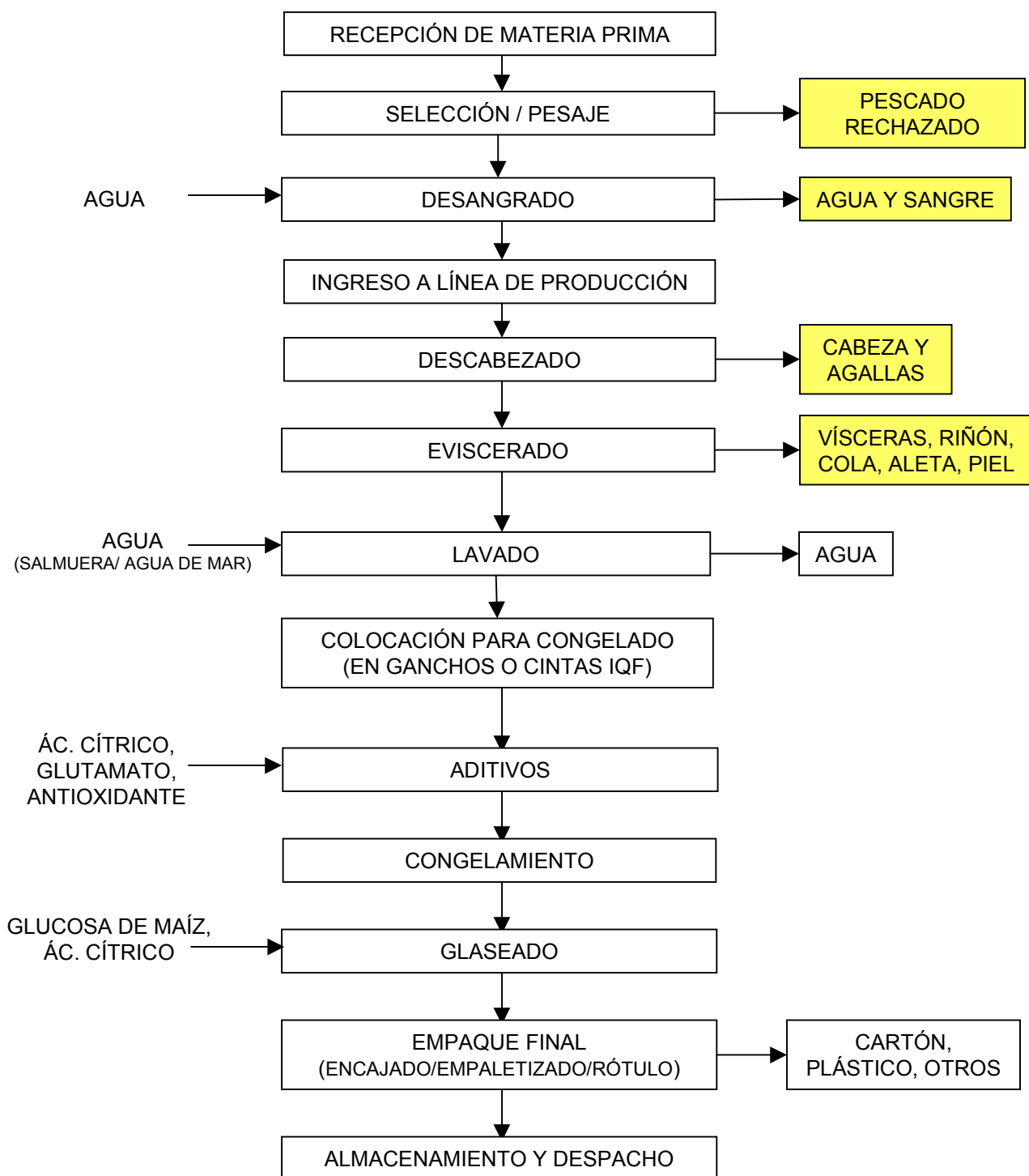


Fig. 4.5.1.A

ELABORACIÓN DE CONGELADOS DE MARISCO

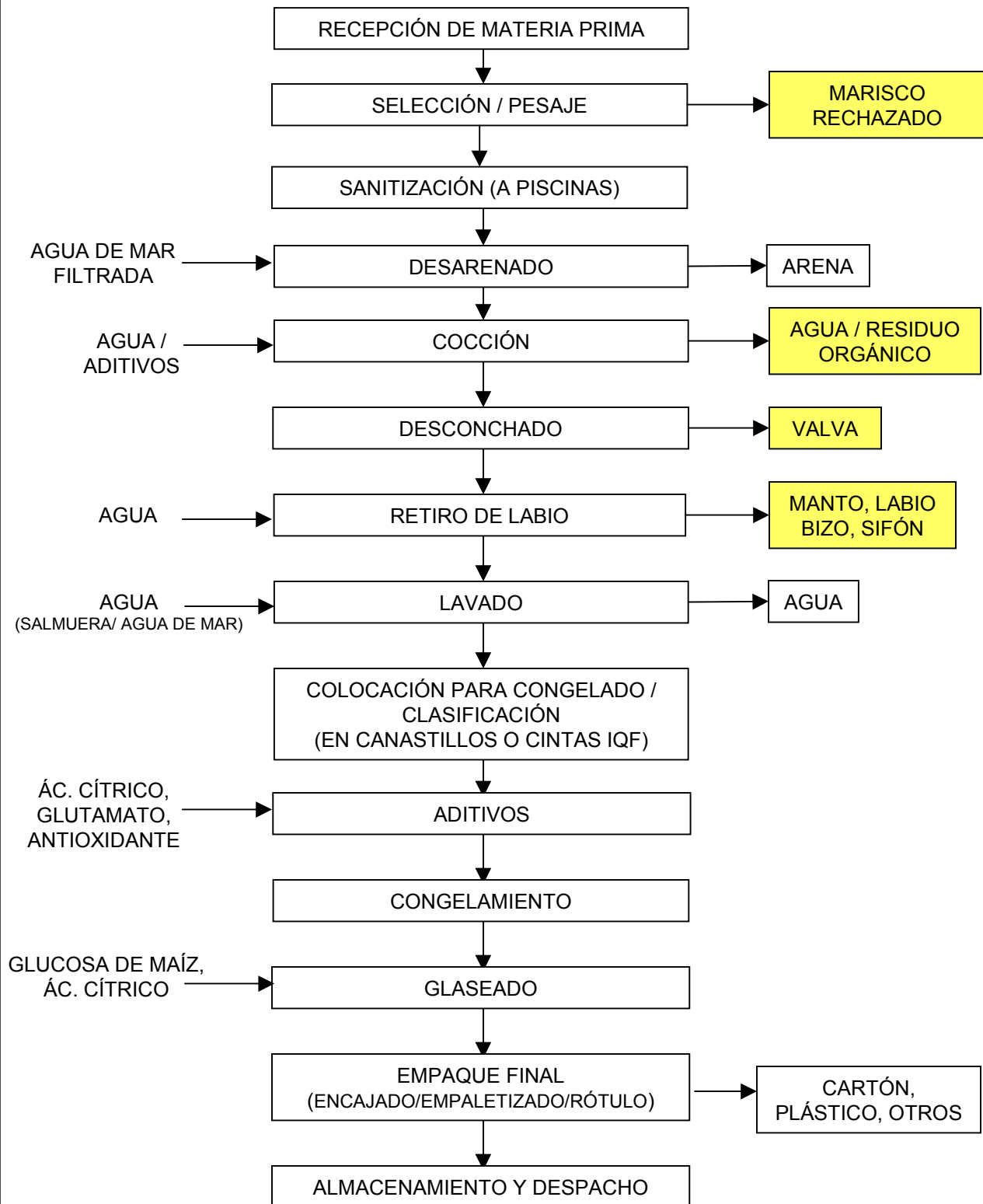


Fig. 4.5.1.B

FABRICACIÓN DE PRODUCTOS ENLATADOS DE PESCADO

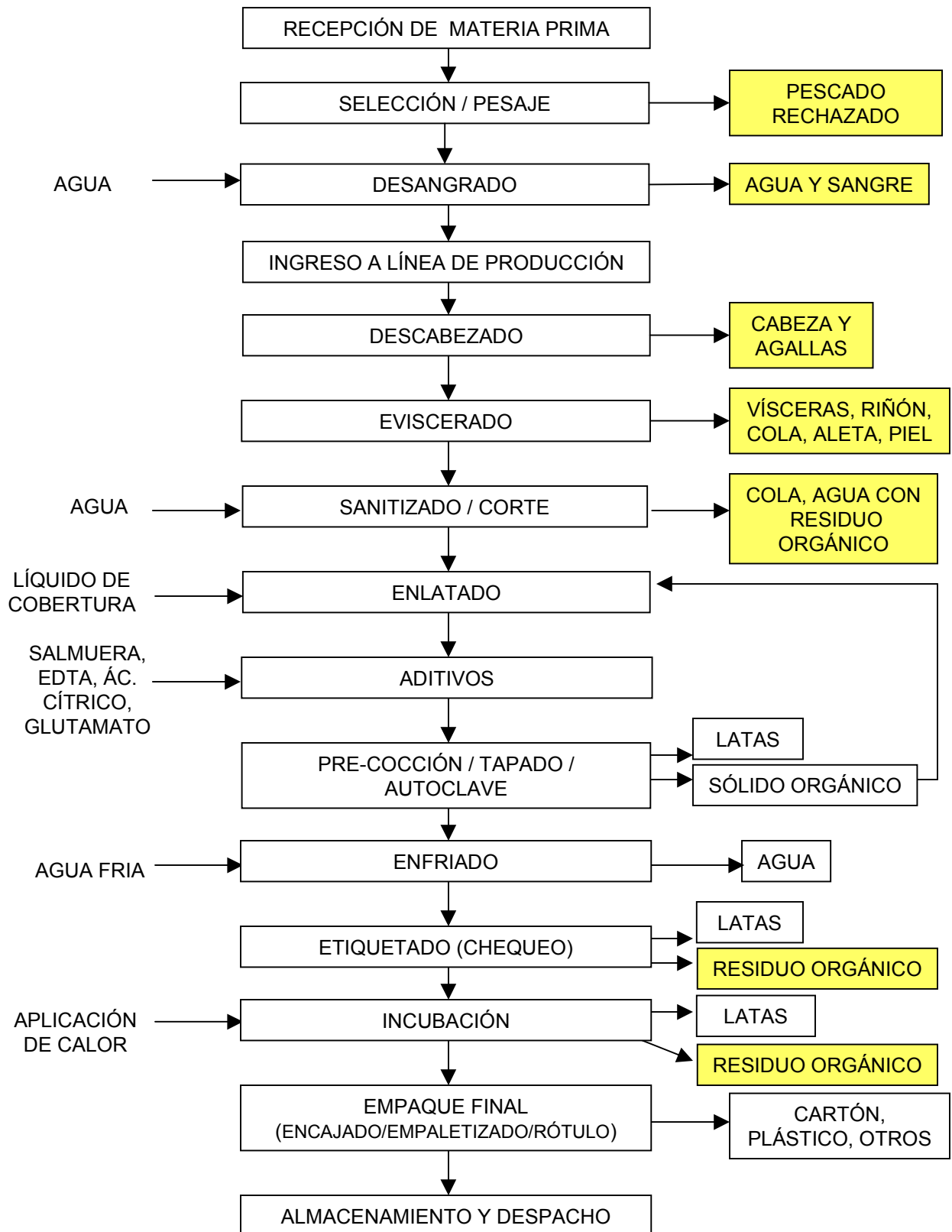


Fig. 4.5.2.A

FABRICACIÓN DE PRODUCTOS ENLATADOS DE MARISCO

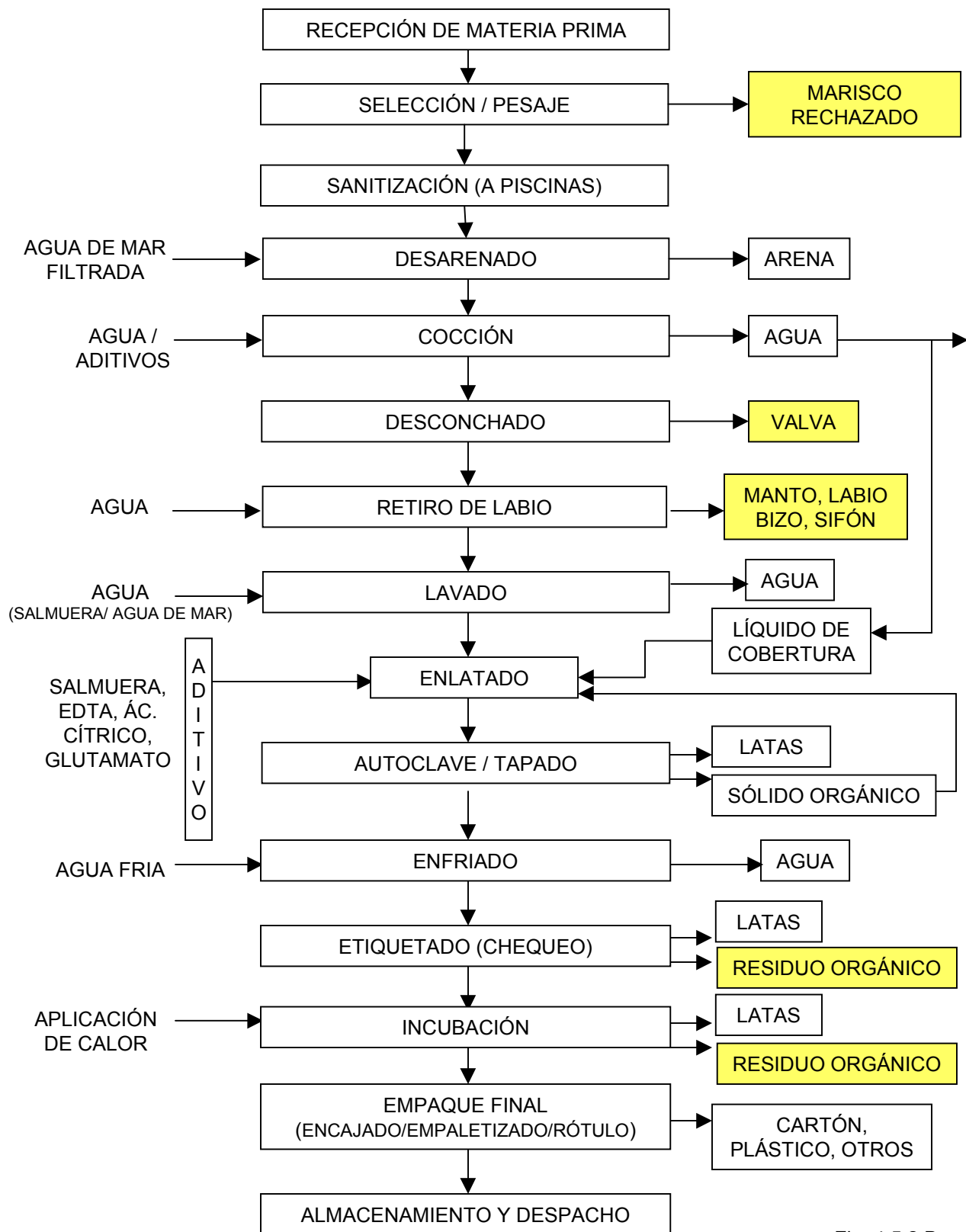


Fig. 4.5.2.B

ELABORACIÓN DE PISCO / AGUARDIENTE

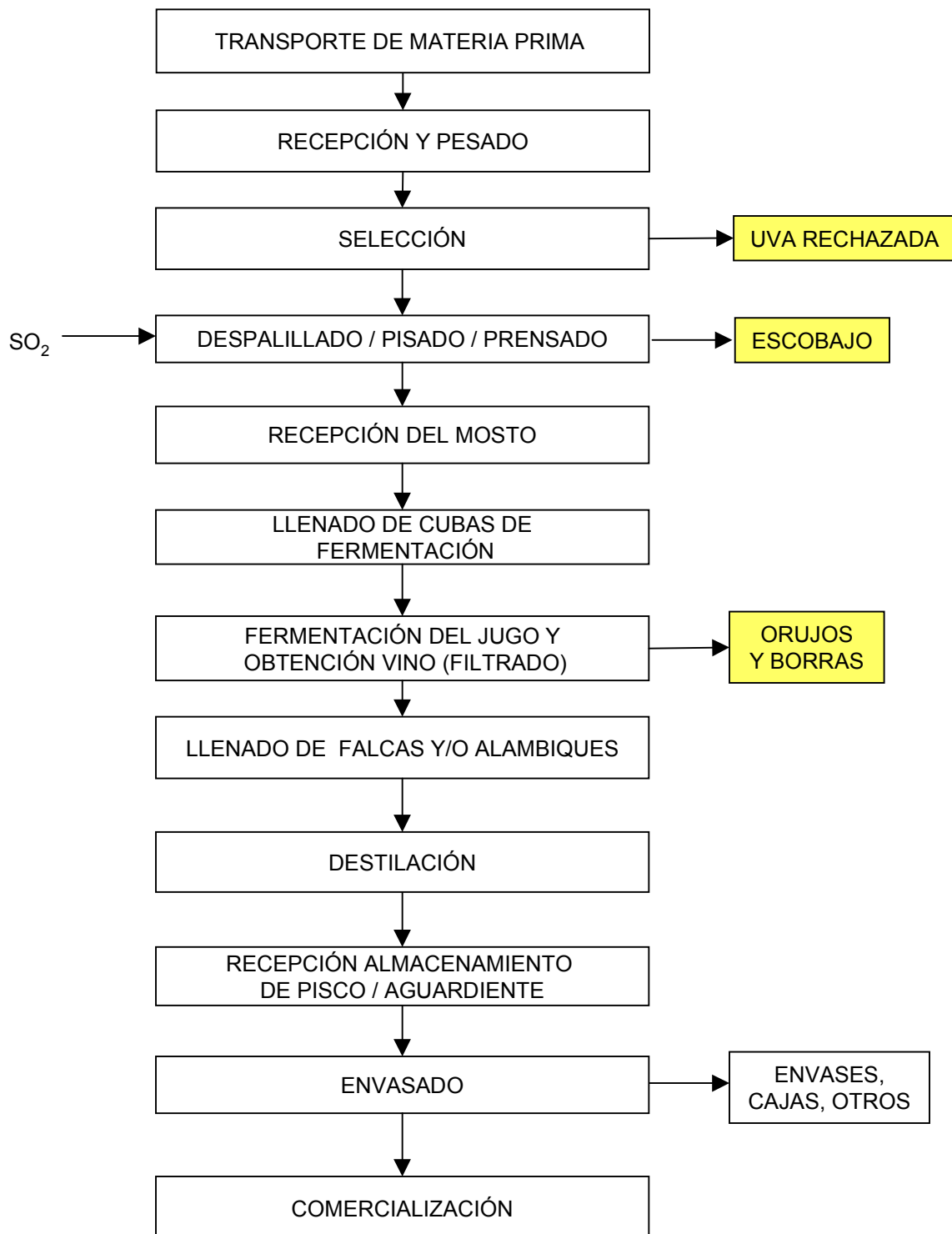


Fig. 4.6.1

ELABORACIÓN DE VINO BLANCO

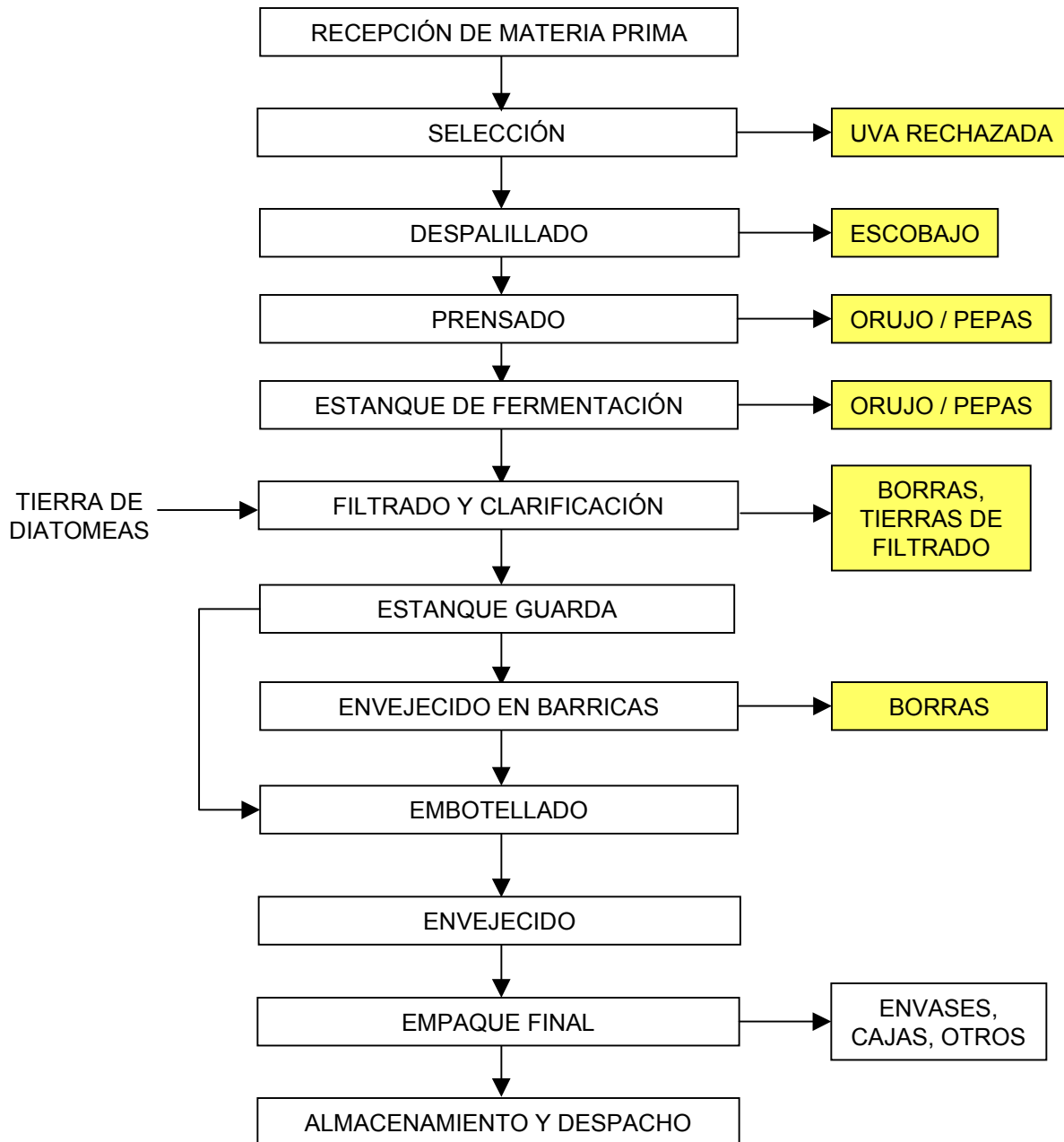


Fig. 4.6.2-A

ELABORACIÓN DE VINO TINTO

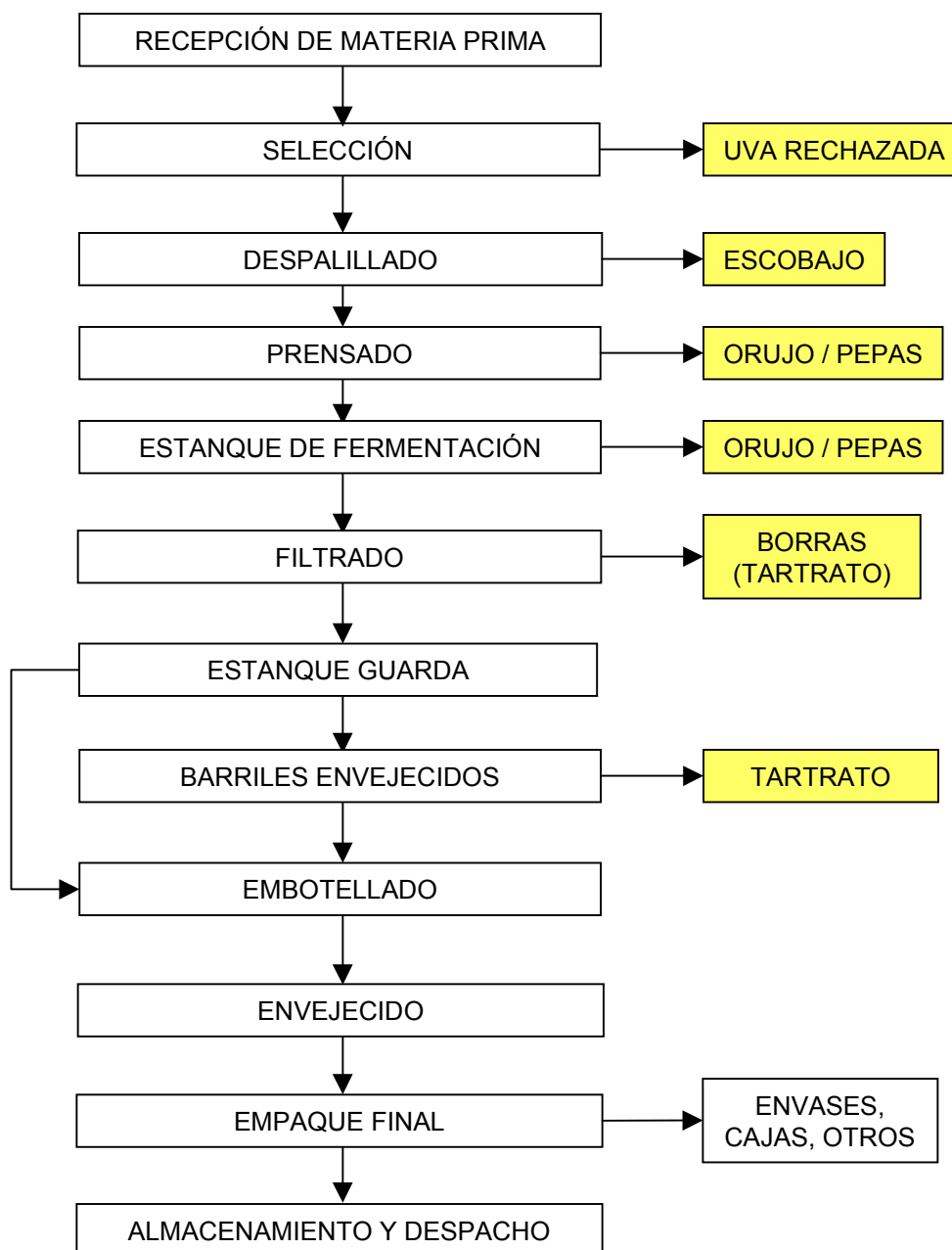


Fig. 4.6.2-B

ELABORACIÓN DE BEBIDAS MALTEADAS, CERVEZAS Y MALTAS

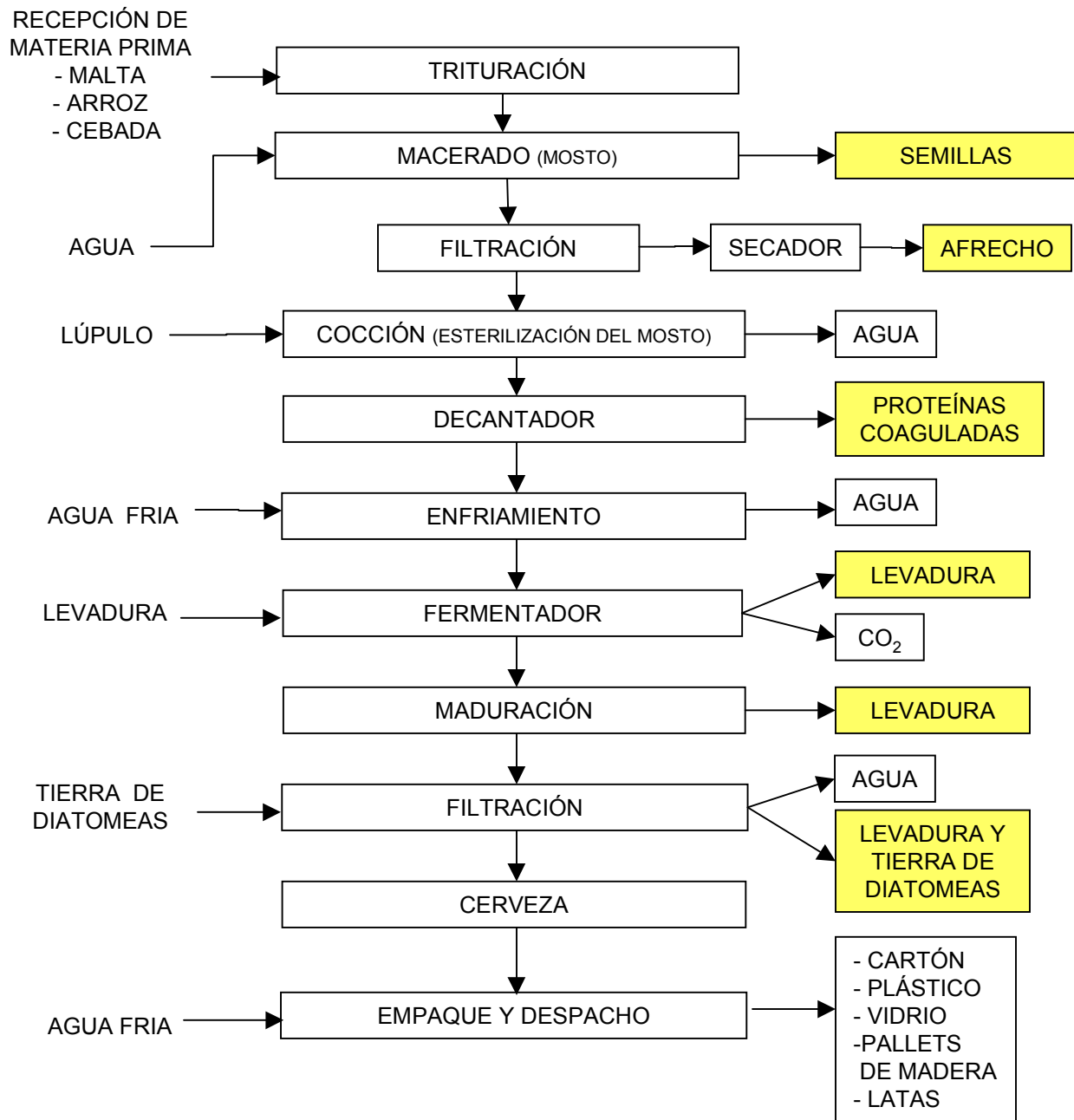


Fig. 4.6.3