

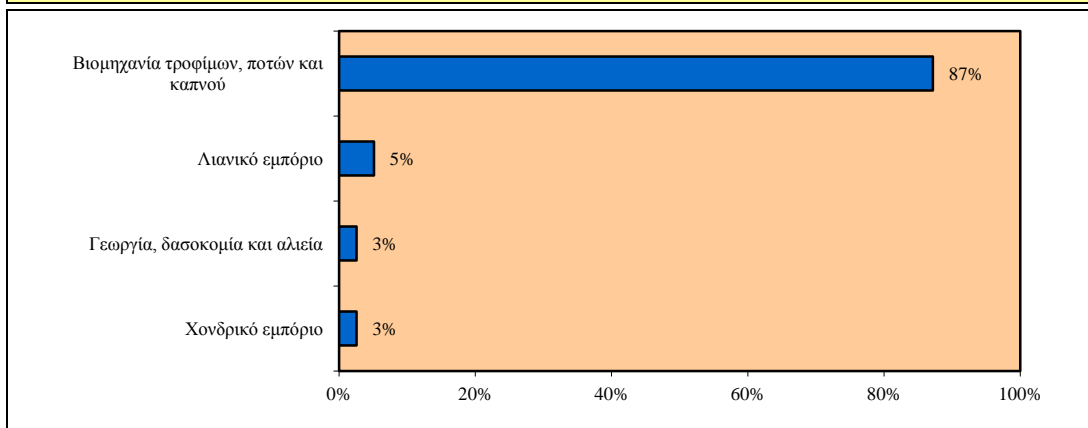
## Τεχνίτες συντήρησης φρούτων και λαχανικών (ISCO-08 7514)

### Περιγραφή Επαγγέλματος

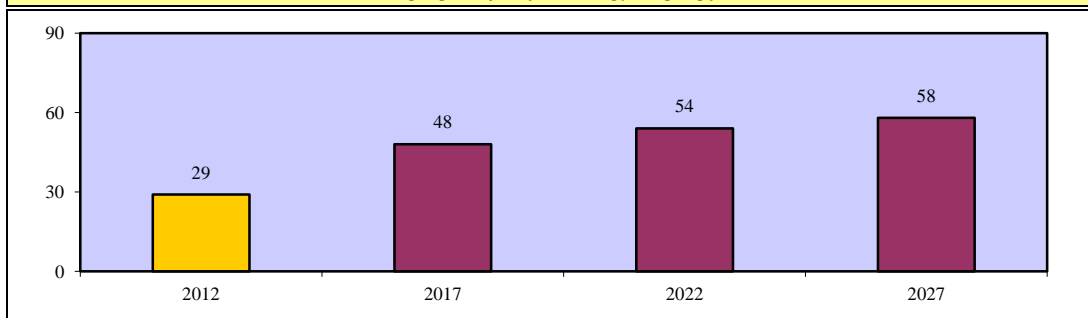
Οι Τεχνίτες συντήρησης φρούτων και λαχανικών επεξεργάζονται και συντηρούν φρούτα, λαχανικά και ξηρούς καρπούς με διάφορους τρόπους όπως το ψήσιμο, το αλάτισμα και η αποξήρανση. Ειδικότερα:

- ψήνουν, αλατίζουν και αποξηραίνουν φρούτα και λαχανικά
- αναμειγνύουν και προσθέτουν συστατικά όπως πηκτίνη, ζάχαρη, μπαχαρικά και ξύδι για σκοπούς συντήρησης των φρούτων και λαχανικών και για διατήρηση της γεύσης και εμφάνισης τους
- τοποθετούν τα συντηρημένα τρόφιμα σε αποστειρωμένα βάζα, μπουκάλες και άλλα δοχεία
- εξάγουν χυμούς από διάφορα φρούτα
- εξάγουν έλαια από σπόρους, ξηρούς καρπούς και φρούτα

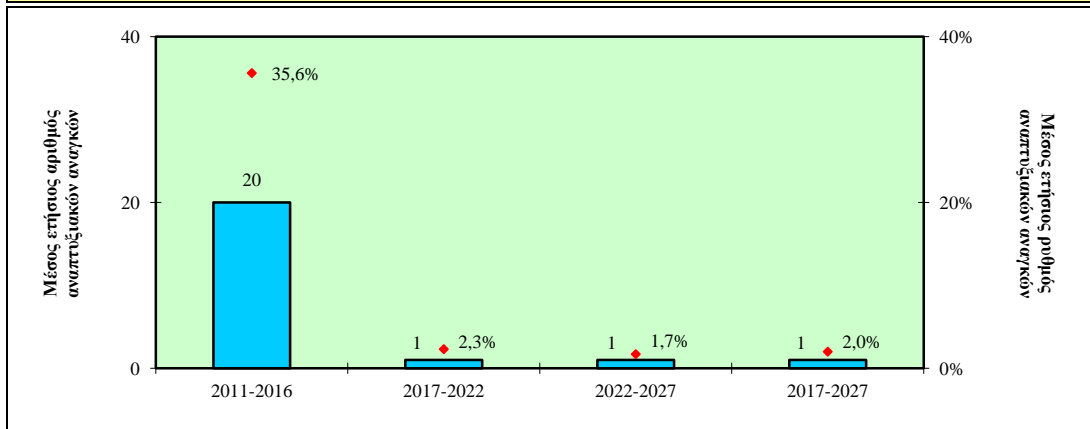
### Ενδεικτικοί Τομείς Απασχόλησης



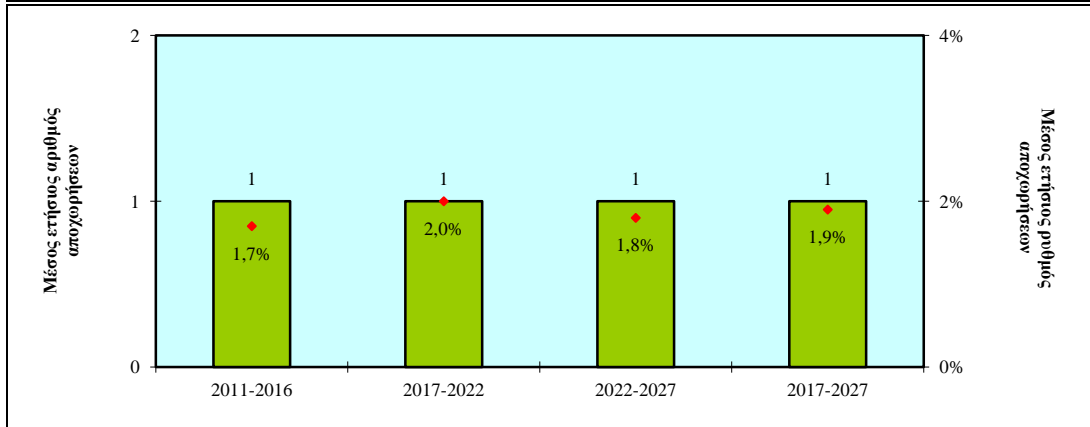
### Προβλέψεις Απασχόλησης



### Προβλέψεις Αναπτυξιακών Αναγκών Απασχόλησης



### Προβλέψεις Αναγκών Απασχόλησης λόγω Αποχωρήσεων



### Προβλέψεις Συνολικών Αναγκών Απασχόλησης

