**EMPRENDEDOR EN LA ELABORACIÓN DE DULCERIA Y CONFITERIA ARTESANAL**

Taller # 3 Cálculos formulaciones Mermeladas- Bocadillos- Compotas

Nombres: _____

Fecha: _____

1. Calcule la siguiente formulación para 5 kg de pulpa de mango para elaboración de mermelada.

| INGREDIENTE | CANTIDAD | CANTIDAD DE INGREDIENTES EN GRAMOS |
|---|---|---|
| PULPA DE MANGO | 100% | |
| AZÚCAR | 50% | |
| ÁCIDO CÍTRICO | 1 a 5 gr/Kg de pulpa | |
| PECTINA | 0.5% – 1% | |
| SORBATO DE POTASIO O BENZOATO DE SODIO | 0.05% | |

2. Calcule la siguiente formulación para 20 kg de pulpa de guayaba para elaboración de bocadillo.

| INGREDIENTE | CANTIDAD | CANTIDAD DE INGREDIENTES EN GRAMOS |
|---|---|---|
| PULPA DE GUAYABA | 60% | |
| AZÚCAR | 37% | |
| GLUCOSA | 3% | |
| ÁCIDO CÍTRICO | 0.2% - 0.5% | |
| PECTINA | 1% – 1,5% | |
| SORBATO DE POTASIO O BENZOATO DE SODIO | 0.05% | |

3. Calcule la siguiente formulación para 15 kg de pulpa de tomate de árbol para elaboración de compota.

| INGREDIENTE | CANTIDAD | CANTIDAD DE INGREDIENTES EN GRAMOS |
|---|---|---|
| PULPA DE FRUTA | 100% | |
| AZÚCAR | 7% | |
| FÉCULA DE MAÍZ | 1% | |
| ÁCIDO ASCÓRBICO | 0.05% | |

Carlos M. Bucheli / Ing. Agroindustrial
Instructor Técnico- SER

www.sena.edu.co
SENAComunica