



FRUTAS MODULO 1

Sesión 1. Compota

YESSICA MILENA ZAPATA

Ingeniero agroindustrial

SENA

ACTIVADOR COGNITIVO



¿Qué opinas al respecto?

¿Cómo se va a desarrollar este curso?

No. SESIÓN	TEMA	FECHA
1	Compota	4 de mayo
2	Mermelada	6 de mayo
3	Fruta en almíbar	11 de mayo
4	Bocadillo y pasta de frutas	13 de mayo
5	Encurtidos	15 de mayo

6:00 a 8:00 p.m.

- Inscripción
- Matricula

8:00 a 10:00 a.m.

20 días hábiles adicionales para la certificación por parte del SENA



¿Qué es una compota?

La compota o papilla es un producto de contextura blanda, obtenido de la combinación de pulpa de fruta, agua, azúcar y almidón. Es utilizado como alimento complementario para los niños después de los 6 meses de vida, por lo cual no debe llevar preservantes.





Su vida útil es corta y después de abierto debe consumirse en el menor tiempo posible. Puede ser adicionado de vitaminas. Su presentación es en envases de vidrio de 125 g.

Es un producto sólido o semisólido, elaborado a base de fruta fresca y sana, o su pulpa, adicionada con edulcorante (azúcar), acido cítrico (ácido permitido), agua y sustancias espesantes (fécula de maíz) para obtener una consistencia viscosa.

¿Qué es una compota?



Es un producto procesado térmicamente y sin adición de preservativos, y se diferencia de la mermelada por su consistencia.

Por ser la compota un alimento de mayor consumo infantil es preferible no adicionar conservantes, con el fin de no afectar la integridad del bebe que la consume

Las características de una compota dependen mucho del tipo de fruta que se va a usar como materia prima. La norma del Codex para compotas (Conservas de frutas) y jaleas - CODEX STAN 79-1981, determina que el mínimo porcentaje de fruta presente en el producto es de 45%.



Las compotas conservan perfectamente los nutrientes – si algunos de éstos nutrientes se han perdido en la cocción se suplen -, y no llevan colorantes ni aditivos.

¿Qué debo alistar para preparar una compota?

Alistar la materia prima, insumos, envases y utensilios necesarios según la formulación. Para 8 a 12 envases de 130 g:

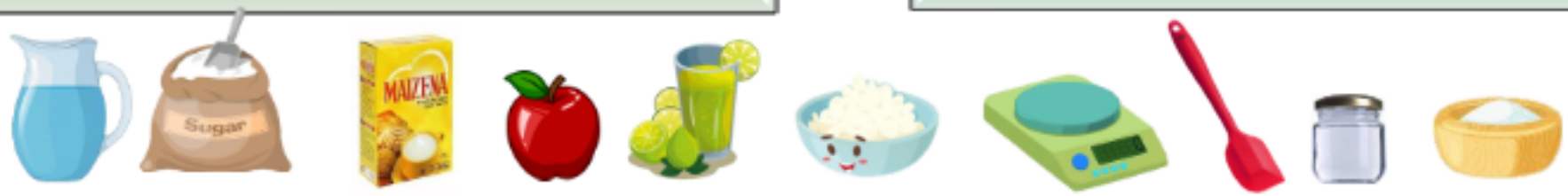
Materia prima e insumos

- 1000g Fruta entera y fresca (puede ser manzana, banano, mango, pera u otras)

- ***Insumos:***
- 900 mL Agua
- 100 – 250 g Azúcar blanca
- 80 g Fécula de maíz
- 0,6 a 1g Acido cítrico
- 0,6 a 1g Acido ascórbico
- Frascos de vidrio Twist – Off de 130 g (con tapita metica)

Envases y utensilios

- Estufa y olla
- Balanza digital o análoga
- Espátula de silicona
- Colador
- Licuadora
- Bol o recipiente plástico
- Envases vidrio de 130 g



¿Cuál es el proceso productivo de elaboración de compota?

RECEPCIÓN DE LA MATERIA PRIMA







Frutas



Frutas dañadas



Frutas sanas



1. Aplicar las BPM

2. Alistamiento de MP e insumos

3. Se realiza un pesado, selección y clasificación de las frutas sanas y maduras a utilizar. Se lavan individualmente y se preparan para el corte.

¿Cuál es el proceso productivo de elaboración de compota?

PELADO Y TROCEADO



4. Se retira la cáscara y el bagazo, luego se parten en trozos, se ponen en reposo durante **15 min en agua** que cubra toda la superficie de los tozos, posteriormente se adiciona el **ácido cítrico**

ESCALDADO



5. Se escurrir los trozos y se ponen al fuego dejando que ebulla **3min.**

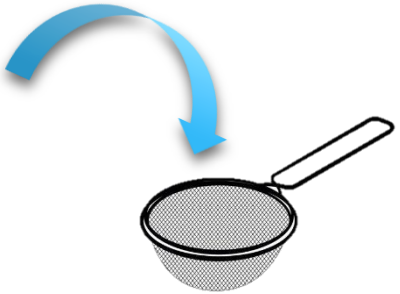
¿Cuál es el proceso productivo de elaboración de compota?

DESPULPADO



Fruta escaldada







Pulpa de fruta

CONCENTRACIÓN



Fécula de maíz



Agua



Azúcar blanca

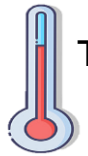
OPCIONAL



Acido ascórbico







Temperatura de 65 a 70°C

"Se recomienda mezclar previamente la fécula de maíz con un poco del agua para evitar grumos"

6. Se realiza un medio licuado para evitar oxidación y se cola el resultante.

7. La mezcla resultante se pone en un sartén caliente agregándole la fécula de maíz, junto el agua agitándose constantemente. Luego se le adiciona el azúcar y el acido ascórbico (opcional). Lo anterior se realiza a fuego lento hasta punto viscoso (consistencia fluida)

¿Cuál es el proceso productivo de elaboración de compota?

ENVASADO





ALMACENADO



8. Este proceso es uno de los mas importantes para garantizar la calidad del producto y se realiza en frascos de vidrio **esterilizados** con el producto todavía caliente.

9. En lugar fresco, seco y seguro, no necesita refrigeración, duración de 6 meses. Una vez abierto consumir en el menor tiempo posible.

ACTIVIDAD

Completar la frase con las palabras que están en la caja, de acuerdo a lo visto en clase

Es un alimento que se asocia generalmente a la _comida de bebes_ o personas de la _tercera edad_.

Ellas necesitan _temperatura ambiente_ para su almacenamiento.

Es un _alimento sano_ que sirve también para tratar problemas _intestinales_.

El producto se debe _concentrar_ hasta que este espeso a una _temperatura media_ baja.

Es necesario respetar el _Proceso productivo_ para que el producto cumpla con sus características organolépticas

PALABRAS

- Intestinales
- Temperatura ambiente
- Comida de los bebés
- Alimento sano
- Tercera edad
- Concentrar
- Proceso productivo
- Temperatura media

ACTIVIDAD PARA LA CASA

1. Elabore el producto y tome por lo menos 15 a 20 fotos como evidencia de la elaboración del proceso productivo.

2. Comente el video de esta sesión y de su impresión relacionada con el producto elaborado.