



FRUTAS MODULO 1

Sesión 4. Bocadillo y pasta de frutas

YESSICA MILENA ZAPATA

Ingeniero agroindustrial

ACTIVADOR COGNITIVO



La Piedra

El distraído tropezó con ella.
El violento la utilizó como proyectil.
El emprendedor construyó, con ella.
El campesino cansado la utilizó como asiento.
Para los niños fue un juguete.
David mató a Goliat y
Miguel Ángel le sacó la más bella escultura.
En todos los casos,
la diferencia no estuvo en la piedra,
sino en el hombre.
No existe piedra en tu camino que no puedas
aprovechar para tu propio crecimiento.

¿Qué opinas?

¿Qué es el bocadillo?



El bocadillo es un dulce de Latino América, que se prepara con pulpa de guayaba, panela o azúcar refinada, que puede envolverse en hojas de bijao, mazorca o plátano. Aquí en Colombia se preparan con pulpa de guayaba, sin embargo, en países como Ecuador y Panamá, además de esta fruta, suelen añadirle banano, piña y plátano, en países como Costa Rica, también le añaden otras frutas como fresas, moras, piña y toronja, e incluso hasta verduras, se come de muchas maneras y una muy usual es acompañar el bocadillo con una buena tajada de queso.

El bocadillo veleño es nativo de Vélez – Santander , de allí su nombre, en donde tienen la mayor y mejor zona de producción de guayaba.



¿Qué es el bocadillo?

En el departamento de Santander se fabricaba la conserva desde 1610. Desde 1870 se desarrolló la producción de jalea y postres de guayaba. A partir de 1950 comenzó la verdadera industrialización del bocadillo veleño

El bocadillo con queso es ideal como pasa bocas, ya sea de fiestas o reuniones en casa. Uno de los secretos para hacer un bocadillo de guayaba delicioso, es elegir guayabas bien maduras, pues estas cuentan con un sabor mucho más intenso

Es muy tradicional en nuestro país encontrar el bocadillo en rectángulos, envuelto en **hojas secas de bijao o mazorca** y su empaque, que es una caja de madera rustica, se encuentra así cuando su fabricación es de manera artesanal.



El famoso bocadillo veleño, tan tradicional para Santander como las hormigas culonas y el cañón del Chicamocha, recibió en el 2017 la denominación de origen, un reconocimiento de marca que lo protegerá de la competencia desleal.

¿Qué debo alistar para preparar bocadillo y pasta de frutas?

Alistar la materia prima, insumos, envases y utensilios necesarios según la formulación.



Materia prima e insumos

- ***OPCIÓN 1***
- 1000 g Pulpa de Guayaba madura o 1300 g Fruta de Guayaba madura

- Insumos
- 500 - 750 g Azúcar blanca
- 3 g Acido cítrico
- 15 g Pectina rápida
- 1,25 g Benzoato de sodio o sorbato de potasio **(OPCIONAL)**



Materia prima e insumos

- ***OPCIÓN 2***
- 1000 g Pulpa de mora o 1200 g Fruta de mora madura

- ***Insumos:***
- 500 - 750 g Azúcar blanca
- 15 g Pectina rápida
- 1 g Acido cítrico
- 1,25 g Benzoato de sodio **(OPCIONAL)**



¿Qué debo alistar para preparar bocadillo y pasta de frutas?

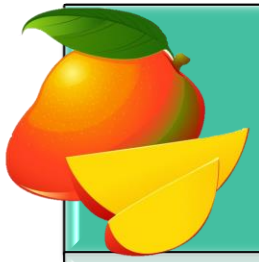
Alistar la materia prima, insumos, envases y utensilios necesarios según la formulación.



Materia prima e insumos

- ***OPCIÓN 3***
- 1000 g Pulpa de tomate de árbol o 1300g Fruta de tomate de árbol

- Insumos
- 500 - 750 g Azúcar blanca
- 4 g Acido cítrico
- 20 g Pectina rápida
- 1,25 g Benzoato de sodio o sorbato de potasio **(OPCIONAL)**



Materia prima e insumos

- ***OPCIÓN 4***
- 1000 g Pulpa de mango o 1500g Fruta de mango

- ***Insumos:***
- 500 - 750 g Azúcar blanca
- 20 g Pectina rápida
- 2 g Acido cítrico
- 1,25 g Benzoato de sodio **(OPCIONAL)**



¿Qué debo alistar para preparar fruta en almíbar?

Alistar la materia prima, insumos y utensilios necesarios según la formulación.

Envases y utensilios

- Estufa y olla
- Balanza digital o análoga
- Espátula de silicona
- Tabla para picar
- Papel vinilpel








¿Cuál es el proceso productivo de elaboración de bocadillo y pasta de fruta?



1. Aplicar las BPM



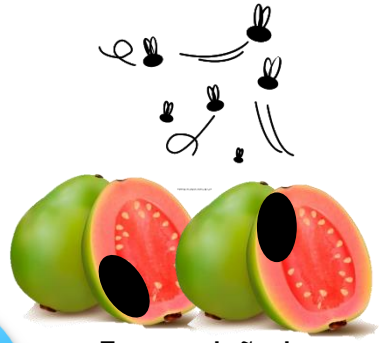
2. Alistamiento de MP e insumos

RECEPCIÓN DE LA MATERIA PRIMA

La fruta debe estar en buen estado, y bien madura.



Frutas



Frutas dañadas



Frutas sanas





3 minutos

3. Se realiza un pesado, selección y clasificación de las frutas sanas y maduras. Sumergir la fruta en agua y eliminar toda la tierra y otras sustancias adheridas. Pasando a un reciente que contenga una solución desinfectante como Tego 51 o Sanolin y dejar la fruta en esta solución **por 3 minutos.**

¿Cuál es el proceso productivo de elaboración de bocadillo y pasta de fruta?

CORTE



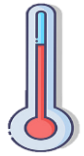




4. Se trocea la fruta en 4 trozos iguales retirando las 2 puntas en el caso de la guayaba.

PELADO Y/O ESCALDADO

Inmersión en agua caliente



Temperatura de 100°C



3 minutos (frutas blandas y de 5ª 8 min (frutas duras)



El agua debe cubrir toda la fruta



Reservar una pequeña cantidad de agua del escaldado para el despulpado



Agua de la inmersión en agua



5. Depende de las características de las frutas y la capacidad de la planta, se puede manual, mecánico o en inmersión en agua caliente. Luego se hace choque térmico y se pelan con la mano con una pinza en caliente si es que así lo requiere, por ejemplo para el tomate de árbol.

¿Cuál es el proceso productivo de elaboración de bocadillo y pasta de fruta?

DESPULPADO Y REFIANDO

Licuar por unos segundos, cuidando que no se dividan tanto las semillas





Fruta escaldada



Agua de la inmersión en agua



Pulpa de fruta



Pesar y utilizar 75% del peso de la pulpa en azúcar

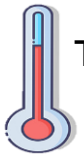


6. Licuado con una pequeña porción del agua del escaldado para que se aproveche al máximo la fruta. Luego colar con coladores o lienzos según el tipo de pulpa y semilla y eliminar bien las semillas y bagazo

PRIMERA COCCIÓN

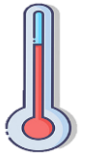


10% del Azúcar blanca



Temperatura medio baja de 55 a 60°C

3 minutos con agitación



Temperatura de 100°C



5 minutos con agitación



Pulpa de fruta



7. Someter a fuego medio -bajo el total de la pulpa con el 10% del azúcar. Después de ebullición dejar por 5 minutos con agitación.

¿Cuál es el proceso productivo de elaboración de bocadillo y pasta de fruta?

ADICIÓN DEL RESTO DE INSUMOS



90% del Azúcar blanca restante

+

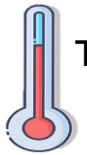
OPCIONAL



Astillas de canela



15 minutos con agitación



Temperatura medio baja de 55 a 60°C





Pectina rápida

+

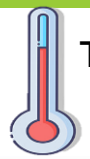


Acido cítrico



8. Adición del azúcar restante y después de 15 minutos con agitación agregar la pectina disuelta en una porción de la misma mezcla junto con el ácido cítrico.

CONCENTRACIÓN



Temperatura medio baja de 55 a 60°C

Es importante no parar de agitar para que no se pegue el producto en el fondo de la olla



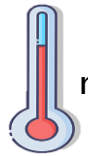


Punto: 75° Brix

9. Agitación constante hasta punto firme (Humedecer los dedos y tomar una fracción de bocadillo, si se forma una bolita firme, ya ha dado el punto o si se ve el fondo de la olla y se pueden hacer surcos sin unirse.

¿Cuál es el proceso productivo de elaboración de bocadillo y pasta de fruta?

EMPACADO



Temperatura de refrigeración de -4 a -6°C



Reposo mínimo de 12 horas







10. Adicionar la mezcla en moldes rectangulares, realizando posteriormente un choque térmico, dejar enfriar hasta que cuaje completamente. Luego refrigerar por 12 horas mínimo para que tome consistencia

PORCIONADO







11. Cortar con un cuchillo, de forma firme y consistente, según las porciones que se deseen obtener.

¿Cuál es el proceso productivo de elaboración de bocadillo y pasta de fruta?

ALMACENADO







12. En lugar fresco, seco y seguro, no necesita refrigeración, duración de 6 meses a 1 año.

ACTIVIDAD

Relacionar con una línea las palabras de la columna A con las de la columna B, de acuerdo con el proceso productivo visto.

A	B
75° Brix	Punto de dulce
Concentración	Se mezcla en 2 tandas
Azúcar	Temperatura ambiente
Sirve para la gelificación	Acido cítrico
Aumenta la cap. Gelificante y es antioxidante	Evaporación de agua
Almacenamiento	Pectina



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.