

6.10.5 MEDIDAS PREVENTIVAS Y CORRECTIVAS

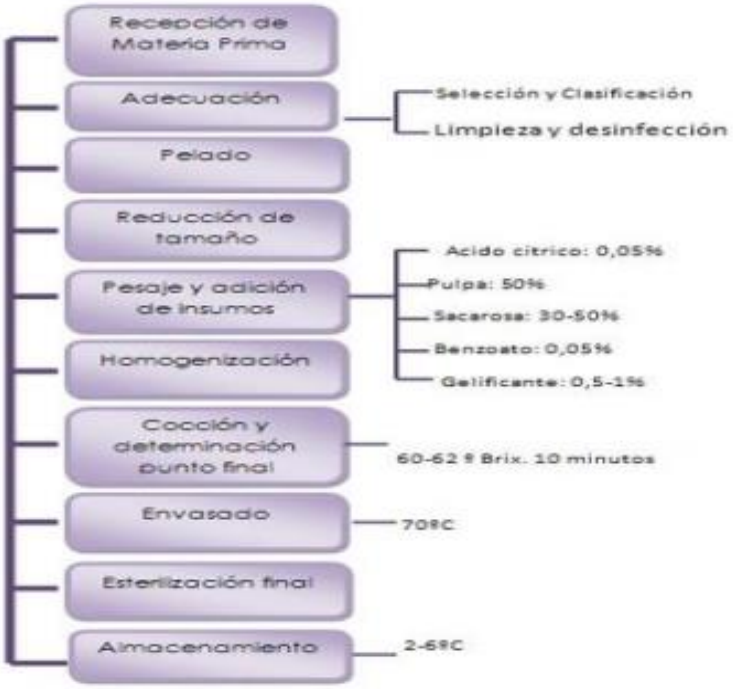
- El detergente utilizado en su justa cantidad facilita el enjuague y se necesita menos agua.
- Barrer antes de trapear: reduce el gasto de agua, evita que se tapen las cañerías y por lo tanto reduce los gastos de mantenimiento de la instalación de agua.
- El personal bien entrenado y que recibió instrucciones claras de cómo realizar su tarea es más eficiente en el uso de los productos o accesorios de cocina.
- Nunca utilizar los elementos empleados en la limpieza de pisos (secadores, escobas, traperos, etc.) para limpiar mesones, o accesorios de cocina.
- Durante el lavado de las instalaciones de la cocina deberá observarse, con mucho cuidado, que no existan en la proximidad, alimentos que puedan contaminarse con salpicaduras.
- No usar limpiones de tela para la limpieza de manos, pues constituyen el riesgo de contaminación cruzada más importante con que cuentan los microorganismos para trasladarse de un lugar a otro.







DIAGRAMA DE FLUJO ELABORACION DE MERMELADAS



SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE SENA
CENTRO DE ATENCIÓN INTEGRAL AL SECTOR AGROPECUARIO CAISA
MANUAL DE PROCESAMIENTO DE FRUTAS Y VERDURAS
FORMULACIÓN DE LA MERMELADA

EQUIPOS Y UTENSILIOS:

Despulpadora o licuadora
Balanza o gramera
Paila o sartén
Estufa
Ollas
Envases de vidrio
Cuchillos
Tablas para picar
Coladores
Pala de madera

MATERIA PRIMA:

Fruta (Pulpa de fruta)
Azúcar

INSUMOS:

Pectina cítrica: 1% (Respecto a la azúcar)
Acido cítrico: 0.21% (Respecta a la pulpa) dependiendo de la fruta.
Benzoato o Sorbato: 0.1% (Respecto Pulpa)

FORMULACIÓN:

50% : 50% o 1 : 1

Azúcar Pulpa

PROCEDIMIENTO:

- Desinfectar la fruta, con una solución de agua e hipoclorito de sodio, durante 10 minutos, luego lavamos con abundante agua.
- Licuar la fruta en seco y pasarla por el colador para retirar la semilla y demás impurezas y obtener la pulpa.
- Se pesa la cantidad de pulpa obtenida para realiza los cálculos de la formulación, y de esta forma obtener la cantidad de azúcar, pectina, Ac. Cítrico, y preservativo.

Ejemplo:

Se tienen 5kg de pulpa de fruta, cuanta azúcar, pectina, Ac. Cítrico, y preservativo se necesita para elaborar una mermelada.

- Hallamos la cantidad de azúcar:

5000gr de pulpa ⟶ 50%
X 50%

X= 5000gr de azúcar.

- Hallamos la cantidad de pectina respecto al azúcar.

5000gr de azúcar ⟶ 100%
X 1%

X= 50gr de Pecina.

- Hallamos el Ac. Cítrico respecto a la pulpa (si la fruta no es cítrica)

5000gr de pulpa 100%
X 0.21%

X= 10.5gr de Ac. Cítrico.

- Hallamos el preservativo respecto a la pulpa.

5000gr de pulpa ⟶ 100%
X 0.1%

X= 5gr de preservativo.





INTRODUCCION AL CURSO MANIPULACION DE ALIMENTOS Se socializo con el grupo los lineamientos bajo los cuales se dicta el curso, se concertaron horarios y el sitio donde se desarrollarian las clases teoricas y practicas. Se dio a conocer el vocabulario que se maneja a lo largo del curso del manipulacion de alimentos y se realizo el diagnostico de conocimientos previos para trazar la ruta de aprendizaje.

CONTAMINACION DE LOS ALIMENTOS / TALLER DE LAVADO DE MANOS Se dio inicio a la clase con la socializacion de conceptos asociados a la contaminacion de alimentos (Peligros fisicos, quimicos, biologicos, enfermedades transmitidas por alimentos, agentes de prevencion). Se socializo con el grupo los casos que se han presentado en el barrio relacionado a la contaminacion de alimentos y los casos al interior de los hogares. Por ultimo se dio a conocer el procedimiento para el lavado seguro de manos y su importancia para la preparacion de alimentos.







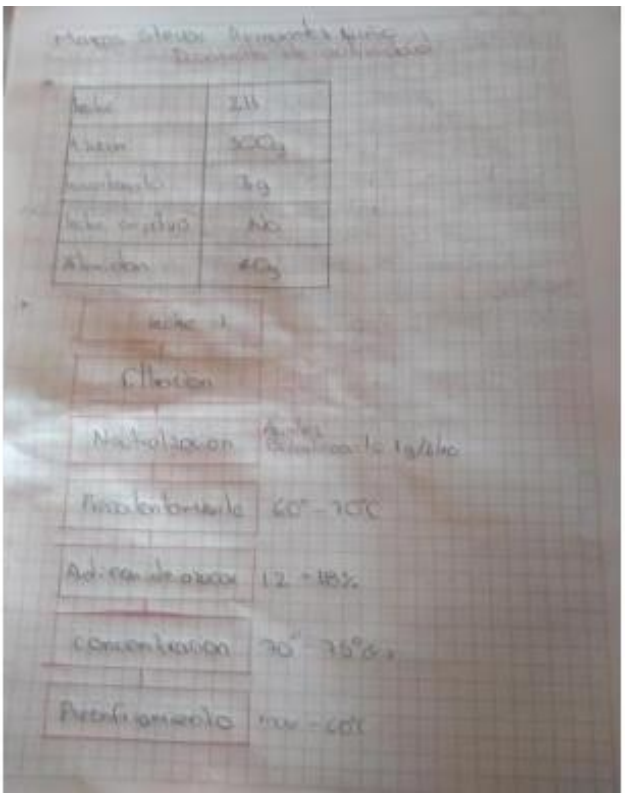


DIAGRAMA DE FLUJO
ELABORACION AREQUIPE

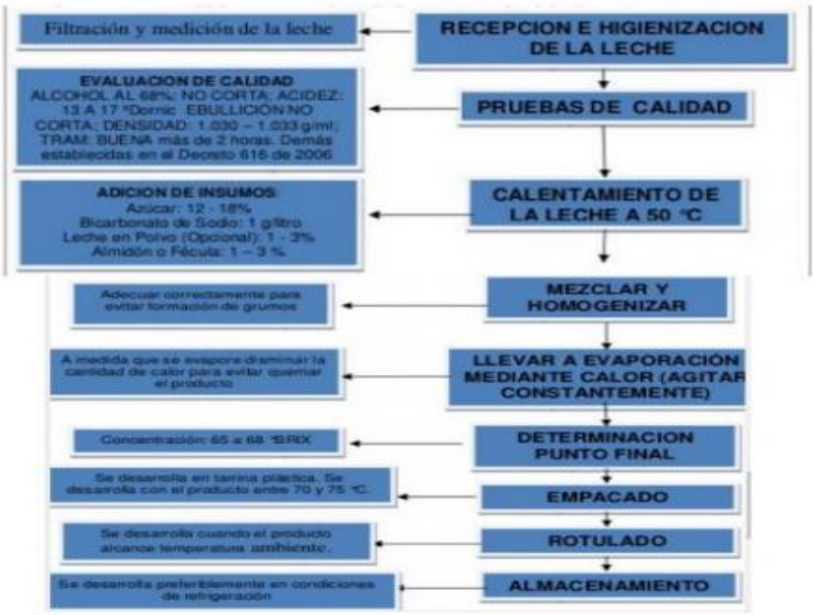


DIAGRAMA DE FLUJO
POSTRE BASE AREQUIPE

RECEPCION MATERIA PRIMA

⇩

MEZCLA No. 1 (LECHE EN POLVO +AZUCAR +AGUA)

⇩

ACONDICIONAMIENTO DEL AREQUIPE

⇩

ESTERILIZACION DE EMPAQUES

⇩

ARMADO DE CAPAS (CAPA 1 (MEZCLA No. 1))
(CAPA 2 (GALLETAS)
(CAPA 3 (AREQUIPE)

⇩

DECORADO (CREMA PASTELERA O CHANTILLY)))))))))

⇩

REPOSO

⇩

ALMACENAMIENTO