GC-F-004v.05

El empleo es de todos | Mintrabajo

ELABORACION DE CONSERVAS DE FRUTAS Y HORTALIZAS

DIANA CRISTINA PANESSO ECHEVERRI
Ingeniera de Alimentos - U de A
Instructora SENA La Granja
Programa de Atención a Víctimas

SENA

@SENAcomunica www.sena.edu.co

ACTIVIDAD: APRENDIZAJES PREVIOS

SENA

- Participar en el foro que se realiza en el grupo de WhatsApp

Respondiendo la siguiente pregunta:

- ✓ Que conocimientos tiene a cerca de la conservación de frutas y hortalizas?
- ✓ Como la pone en práctica
- ✓ Compartir su experiencia a nivel laboral o personal

Puede hacer el aporte por medio de un mensaje escrito o de voz

Elaboración de Pulpa de fruta



Definición de pulpa:
Producto no diluido ni concentrado, ni fermentado, obtenido por la desintegración de la fracción comestible de frutas frescas, maduras y limpias.

Características:
- Nutricionales: poseen una variada gama de componentes nutricionales, aportan a la dieta vitaminas, minerales, aminoácidos, enzimas y carbohidratos.
- Organolépticas: debe estar libre de materias extrañas, sabores extraños, presencia mínima de trozos, color y olor semejante al de la fruta fresca.

Elaboración de Pulpa de fruta



Ingredientes y aditivos:
- Edulcorantes: sacarosa: (máx. 5%)
- Antioxidantes: ácido ascórbico: 1%
- Conservantes: benzoato y sorbato: 0.1% máx.
- Acidulantes: ácido cítrico

Operaciones generales:
- Adecuación: recepción, selección, clasificación (según tamaño, color, madurez), lavado y desinfección.

1000 GR

AZUCAR 50 GR

AC 10 GR

CONSERV 1 GR

Elaboración de Pulpa de fruta

- Separación:

  Pelado y cortado: remover corteza (cuchillo, escaldado)

  Escaldado: inmersión en agua caliente para inactivar enzimas, ablandar la fruta, desarrollar sabor, acentuar color y disminuir microorganismos.

  Despulpado: separar la pulpa de los otros residuos.

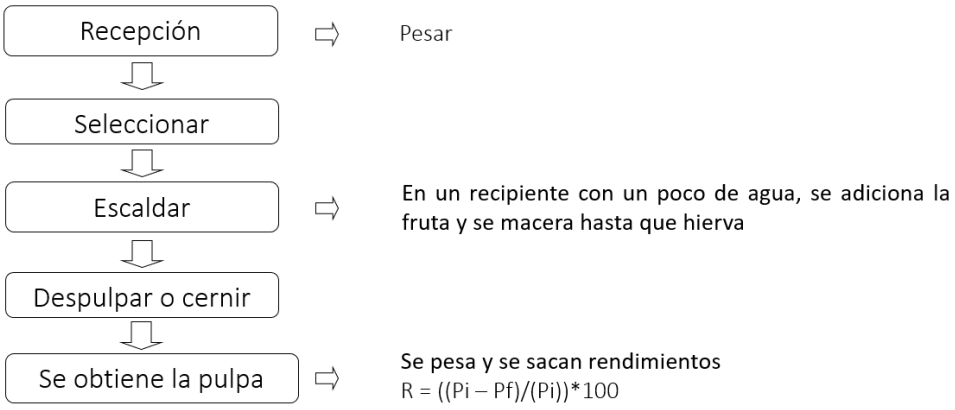
  Refinado: disminuir el tamaño de la partícula.
- Empacado: para proteger la pulpa, se puede hacer en bolsas o canecas.
- Conservación:

  Por pasteurización: destrucción de microorganismos patógenos, seguido de enfriamiento.

  Por congelación: retarda actividades de crecimiento de microorganismos, dura aproximadamente 1 año.

Activar Windows
Ir a Configuración de PC para activar Windows.

Flujograma de proceso



Elaboración de Pulpa de fruta

Recomendaciones:

- Pulpa de guanábana: luego del escaldado se pela, se debe tener una vasija con agua, ácido cítrico y ácido ascórbico (1 gr c/u / 1 kg de pulpa), para evitar el pardeamiento.
- Piña, maracuyá, curuba, granadilla, naranja, no necesitan escaldado.

Activar Windows
Ir a Configuración de PC para activar Windows.

GC-F-004v.05

El empleo es de todos | Mintrabajo

ELABORACION DE CONSERVAS DE FRUTAS Y HORTALIZAS

DIANA CRISTINA PANESSO ECHEVERRI
Ingeniera de Alimentos - U de A
Instructora SENA La Granja
Programa de Atención a Víctimas

SENA

@SENAcomunica www.sena.edu.co

Elaboración de Compota



Definición:

Producto preparado a base de frutas, solos o mezclados con cereales, almidones, edulcorantes, sometidos a esterilización comercial.

Características:

- Microbiológicas: prueba de esterilidad comercial satisfactoria, muerte del Clostridium botulinum e inactivación de esporas, esto se garantiza cuando la parte mas fría ha estado a 121 ºC durante 3.5 min.
- Debe estar libre de hormonas, antibióticos y contaminantes.

Elaboración de Compota

Ingredientes y aditivos:

Deben estar limpios, de buena calidad, inocuos, sin colorantes, conservantes, aromatizantes.

- Tamaño de los ingredientes: homogenizado sin necesidad de masticarse
- Vitaminas y minerales: no son permitidos
- Aditivos: no se permiten colorantes, conservantes, saborizantes.
- Se permiten:

  Agentes espesantes: máx 6% de almidón modificado o hidrolizado

  Regulador de pH 0.2% de bicarbonato de sodio, 0.5% de ácido cítrico.

Elaboración de Compota

Formulación :

Ingrediente	Banano	Zanah – Naranja	Piña
Pulpa	58	43.7-20.2	66.62
Agua	27.3	13.65	14.52
Azúcar	10.5	16.4	12.8
Almidón mod	4	6	6
Ac ascórbico	***	0.05	0.06

Elaboración de Compota

Formulación :

Ingrediente	Banano		Piña	
	%	gr	%	gr
Pulpa	58	500,0	66,62	500
Agua	27,3	235,3	14,52	109,0
Azúcar	10,5	90,5	12,8	96,1
Almidón mod	4	34,5	6	45,0
Ac ascórbico	***		0,06	0,5

Flujograma de proceso

Recepción

⇨ Pulpa + azúcar + ½ de agua

Hervir bien

Adicionar agua mezclada con el almidón

Hervir

Analizar ºBrix y pH



Flujograma de proceso

Envasar

⇩

Esterilizar

⇩

Enfriar



Flujograma de proceso





GC-F-004v.05

El empleo es de todos | Mintrabajo

ELABORACION DE CONSERVAS DE FRUTAS Y HORTALIZAS

DIANA CRISTINA PANESSO ECHEVERRI
Ingeniera de Alimentos - U de A
Instructora SENA La Granja
Programa de Atención a Víctimas

SENA

@SENAcomunica www.sena.edu.co

Elaboración de Guacamole

SENA

Formulación

Ingredientes	Cantidad	Medida
Aguacate	3	Unidad
Pimentón	1	Unidad
Cebolla de huevo	1	Unidad
Limón	3	Unidad
Cilantro	Al gusto	
Sal	Al gusto	
Pimienta	Al gusto	

Activar Windows
Ir a Configuración de PC para activar Windows.

Flujograma de proceso

Preparación:

Triturar el aguacate con un tenedor

Picar la cebolla y el pimentón finamente (en cuadritos)

Exprimir el limón

Adicionar el jugo de limón, la cebolla y el pimentón al aguacate triturado y revolver bien

Adicionar el cilantro, la sal y la pimienta al gusto

Activar Windows
Ir a Configuración de PC para activar Windows.

Flujograma de proceso





Activar Windows
Ir a Configuración de PC para activar Windows.

Flujograma de proceso





Activar Windows
Ir a Configuración de PC para activar Windows.

Flujograma de proceso



Activar Windows
Ir a Configuración de PC para activar Windows.