EMPRENDEDOR EN EL PROCESAMIENTO DE DULCERÍA Y CONFITERÍA ARTESANAL

# CARTILLA ELABORACIÓN GOMAS ARTESANALES CON FRUTA.

Definición según Noma Técnica Colombia NTC 5592

Gomas. Productos obtenidos a partir de agentes gelificante o espesantes de origen animal y vegetal, solos o en combinación, y una mezcla de gomas naturales, gelatinas, pectina, agar-agar, almidón, azúcares y otras sustancias y aditivos permitidos por la legislación nacional vigente o por el Codex Alimentarius.

DESCRIPCIÓN DEL PROCESO DE ELABORACIÓN

Se elabora jarabe a base de glucosa, azúcar y agua o zumo de fruta; al cual se le incorpora también una solución de gelatina sin sabor y/o almidón de maíz como agente agentes gelificante. posteriormente se acidifica (ácido cítrico), saboriza y colorea (saborizantes y colorantes permitidos) según el producto a fabricar, para luego ser depositado en bandejas o moldes , para darle la forma final, las cuales se envían a reposo con condiciones controladas de temperatura/humedad para completar la gelificación. Completado este proceso, el producto obtenido es recubierto de azúcar pulverizada o almidón de maíz (según sea el producto), pasa por un acondicionamiento en frío y finalmente se empaca.

**La elaboración de gomitas, con el aprovechamiento de distintas frutas de carácter jugoso, es muy simple de desarrollar, teniendo en cuenta las temperaturas, el tiempo y la cantidad de cada materia prima para obtener un producto de excelente calidad, como es señalado en el flujograma y en la formulación. Es muy importante seguir cada paso.**

**Este producto es altamente energético ya que además de tener un alto % de azúcar, y a la vez es nutritivo ya que por la utilización de las frutas aporta vitaminas, puede ir dirigido a todo tipo de consumidores**

**RESPONSABLE:** Instructor a cargo y equipo de aprendices de trabajo.

1. **CONDICIONES DE TRABAJO:**

   a. Indumentaria personal: Zapatos de material, gorro, tapabocas, bata blanca, guantes para confitería e instrumentos de preparación y corte.
   b. Limpieza y Desinfección: Aplicar los procedimientos según el manual de BPM, instalaciones, en equipos, utensilios, materia prima y productos terminados.
   c. Operarios: El personal a cargo se hará responsable del buen uso de los equipos, utensilios aditivos y todo cuanto se encuentre en el proceso de transformación de gomas.

2. **OBJETIVOS**

   a. Conocer e identificar la funcionalidad de los diferentes tipos de materias primas e insumos empleados para la confitería (Gomas).
   b. Alistar formulación de materias primas e insumos.
   c. Aplicar la normatividad vigente: NORMA TÉCNICA NTC COLOMBIANA 5592

Carlos Manuel Bucheli C. / Ing. Agroindustrial

Instructor SENA



FUENTE: Gomas artesanales con leche de coco Unidad Productiva TIPICOCO (López de micay) 2019

FORMULACIÓN para 500 g aprox de producto terminado

| | |
|---|---|
| Zumo de fruta | 220 g |
| Gelatina sin sabor (alto poder gelificante) | 85 g |
| Glucosa liquida o en polvo | 50 g |
| Azúcar refinada | 300 g |
| Agua | 140 g |
| Colorante y/o saborizante | Según fabricante **consultar** |
| Ácido cítrico | 0,5 g |
| | |

**DIAGRAMA DE FLUJO PROCESO DE ELABORACIÓN DE GOMAS A BASE DE GELATINA Y ZUMO DE FRUTA.**

| | |
|---|---|
| Recepción de MP | (verificar condiciones organolépticas) |
| Alistado de formulación | (Pesar ingredientes) |
| Mezclas | (dilución de la gelatina en zumo de fruta en baño maría) |
| Cocción | preparar jarabe (azúcar + glucosa + agua) 103 a 110 °C aprox. |
| Mezcla | gelatina diluida con zumo de fruta+ jarabe a 80 °C |
| Adición | Ácido cítrico |
| Homogenizar | Mezclar muy bien. |
| Moldeo | enfriado y reposo en condiciones adecuadas (seco y sin humedad) 12 a 24 horas. |
| Escarchado | Empalpar con azúcar pulverizada o almidón de maíz. |
| Empacado | Bolsas de polipropileno selladas, tarrina rígida. |

Carlos Manuel Bucheli C. / Ing. Agroindustrial

Instructor SENA