MICA APLICADA A LA
USTRIA (2343339 PRY
2175233)
11 P2343339 R76 C9230
PRY2175233

2343339

PROYECTO 2

o por:
O JAVIER VALDERRAMA
DIANA ISABEL LEON
ANCO, JAQUELINE ROCIO
CELIS, YULI PAOLA HORTA
EZ, JIMY ALEJANDRO
ORRES, LEYDI VIVIANA
A ALVAREZ, JORGE
RIOS FLOREZ, JUAN
IRALDO AGUIRRE, AMALIA
Y DELGADO MUESES,
ITH LOPEZ ROMERO,
MARIA DELGADO
S, JOHANNA CAMPAZ
N, CARLOS HERNANDO
YEPES, NAFER DE JESUS
MIRANDA

Vista
Aprendiz

Lectura diagrama de flujo

Estimado aprendiz SENA

El siguiente diagrama de bloques representa el proceso de produción de mermelada

Regresar



Víctor Yael Pérez Mo

Describa con sus palabras el proceso

¡Soy Eva!

Offline OFF

icipantes
rmación
tenido del curso
ción de contenidos
ricas de Encuestas
os
lencias
ricas SCORM
ión en línea
luaciones
deos
s
tencia
ería
t
mpetencias
eso a portafolio de
cias aprendices
nificación
tro de Calificaciones

Activar Texto Enriquecido

Vista

Aprendiz

Adjunta un archivo

Responder

Respuestas

Busca tus hashtag

Buscar

Actualizar

Regresar

SEBASTIAN CUARAN PEREA
2022-07-20 08:00:07
Id respuesta:309694332

Elaboración de mermelada de fresa 1. Ingresar las fresas y se seleccionar las que estén en buen estado. (descartar las que no presenten las condiciones requeridas); 2. Lavar a 1L/Kg de fresa y acondicionar la pulpa 3. Picar y machacar las fresas. 4. Pesar 5g de pectina/kg de fresas y 500g de azúcar, medir 15ml de jugo de limón/kg y agregar las fresas para la estandarización 5. Llevar las fresas estandarizadas a cocción de 70°C de 30 a 40 minutos 6. Agregar la mermelada obtenida de la cocción para envasar y sellar (esterilizar previamente los envases) 7. Etiquetar y dejar enfriar los envases 8. Obtener el producto terminado para consumir

0 Me gusta 0 Comentario(s)



MARIA ALEJANDRA MINA ZUÑIGA
2022-07-18 18:04:04
Id respuesta:308983627

- Se ingresan las fresas cosechadas con 11 kg de agua a temperatura de agua y se procede a hacer su selección de frutos eliminando los frutos que no sean adecuados para la elaboración

¡Soy Eva!

Offline OFF

vectos
ricas
js
uimiento
figuración
adores


YULI PAOLA HORTA GONZALEZ
Instructor


JUAN DAVID GIRALDO AGUIRRE
Instructor


JOHANNA CAMPAZ OBREGON
Instructor


RICARDO JAVIER VALDERRAMA POSSO
Instructor


JIMY ALEJANDRO TORO TORRES
Instructor


AMALIA NATHALY DELGADO MUESES
Instructor

CARLOS HERNANDO CHAVES YEPES
Instructor

0 Me gusta 0 Comentario(s)

Vista

Aprendiz

JUAN STEBAN JIMENEZ CIFUENTES
2022-07-18 17:29:26
Id respuesta:308964842

Elaboración de mermelada de fresa

Regresar

-Ingresar las fresas y se seleccionar las que estén en buen estado. (descartar las que no presenten las condiciones requeridas)

-Lavar a 1L/Kg de fresa y acondicionar la pulpa

-Picar y machacar las fresas.

-Pesar 5g de pectina/kg de fresas y 500g de azúcar, medir 15ml de jugo de limón/kg y agregar las fresas para la estandarización

-Llevar las fresas estandarizadas a cocción de 70°C de 30 a 40 minutos

-Agregar la mermelada obtenida de la cocción para envasar y sellar (esterilizar previamente los envases)

-Etiquetar y dejar enfriar los envases

-Obtener el producto terminado para consumir.

1 Ya no me gusta 0 Comentario(s)

¡Soy Eva!

YEINER FABIAN VENTE CUENU
2022-07-18 17:25:57
Id respuesta:308962807

Inicialmente debe haber disposición de suficiente agua para realizar el lavado y la selección de la fresa, seguido al lavado se dispone a descartar las fresas no aptas y se desecha el agua usada, deb

Offline OFF


DIANA ISABEL LEON CASTIBLANCO
Instructor


LEYDI VIVIANA HERRERA ALVAREZ
Instructor


JULIA EDITH LOPEZ ROMERO
Instructor


NAFER DE JESUS ARRIETA MIRANDA
Instructor


JAQUELINE ROCIO GARCIA CELIS
Instructor


JORGE ANDRES RIOS FLOREZ
Instructor


ANGELA MARIA DELGADO PALACIOS
Instructor

se sella el producto con envases esterilizados y sellos al vacío, luego se etiqueta y pasa al enfriamiento, obteniendo así el producto final.

1 Ya no me gusta 0 Comentario(s)

Vista

Aprendiz

DAYANA VIDAL IZQUIERDO
2022-07-18 17:24:17
Id respuesta:308961847

En el diagrama de flujo para la elaboración de Mermelada de Fresa se observan 7 procesos.

1: Lavado y Selección de la fruta: En la selección de esta se eliminan todo aquello que no cumplacon las comdiciones fisicas permitidas en cuanto a los parametros de calidad. Para el lavado se utiliza 1L de H2O por Kg

2: Acondicionamiento de la Pulpa: Aquí es donde posiblemente se pele o se le quite la corona a las fresas y se machaquen

3: Estandarizado: Se adiciona 10g de Ácido Citrico o 15mL de jugo de limón por cada Kg de fresa, tambien se le añaden 5g de pectina por cada Kg de fresa y 500g azucar y así se obtiene las fresas estandarizadas

4: Cocción: Para que este proceso se lleve acabo es necesario T° constante de 70°C durante aprox. un tiempo de 30-40min

5: Envasado y Sellado: Loa envases deben estar previamente esterilizados y sellados para que no afecten la calidad del praducto al momento de envasar, tambien se tiene encuenta que esta fase podria tener gran importancia para la conservación del producto final.

6: Etiqueta: Etiquetar el envase con información necesario, como fecha de elaboración, quién lo elaboro, etc.

7: Enfriamiento: Someter el producto al refrigerador/nevera para que enfrie y asi la T° ayude con mucho mas tiempo para su vida util

- Producto final: Mermelada de Fresa

Regresar

1 Ya no me gusta 0 Comentario(s)

¡Soy Eva!

Offline OFF

Para la elaboración de mermelada de fresa, esta pasa por unos procesos, en primera instancia tenemos el tratamiento de de la fresa donde se le hace un lavado y selección de la mejor fruta, como salida encontramos (el residuo del agua y fresa en mal estado). Luego se hará un acondicionamiento de la pulpa donde se procederá a picar y a machacarla, para así extraer el jugo y pasar a la estandarización, donde se le hará el proceso con 10 g de ácido cítrico o 15 mL de jugo de limón kg de fresas, 5 gramos de pectina kg de fresas y 500 g de azúcar. Una vez las fresas están estandarizadas pasamos a la cocción donde estará a una temperatura constante de 70ºC durante un tiempo de 30 a 40 minutos. Ya finalizado el proceso tendremos la mermelada de fresa lista para envasarla y etiquetarla, teniendo en cuenta que el embace debe de estar esterilizado y sellado al vacío, para luego pasar al etiquetado y finalmente al enfriamiento donde estará lista para el consumo.

1 Ya no me gusta 0 Comentario(s)

Vista

Aprendiz

Regresar

JOHN CARLOS YANDUN ALVEAR
2022-07-18 17:09:38
Id respuesta:308952737

Para la obtención de la mermelada de fresa, se inicia con lavado y selección de fruta, se pasaría con la desinfección y que estén en buen estado, seguido del acondicionamiento de la pulpa y que estén las fresas picadas y machacadas, seguido con el estandarizado con 10 g de acido cítrico o 15 ml de jugo limón, con 5 g de pectina y con 500 g de azúcar, después de estandarizadas seguiría la cocción a una temperatura constante de 70°C durante un tiempo de 40 min, de eso saldría la mermelada como tal, pasaría a ser envasada y sellada con sus envases esterilizados y sellados al vacío, seguido con el etiquetado y por ultimo el enfriado del producto y listo para su consumo siendo ya el producto final, la mermelada

1 Ya no me gusta 0 Comentario(s)

¡Soy Eva!

DAIRY YULIANA MANCILLA SUAREZ
2022-07-18 17:06:12
Id respuesta:308950702

Primeramente se compra la fresa, luego se lava con 1L/kg de agua, se selecciona la fresa que esten en buen estado sacar el agua del lavado y las fresas que esten en mal estado, se desinfectan

Offline OFF

sellan al vacío, se embaza y se sella, después del embazado y empacado se le hace un etiquetado a cada envace, se deja enfríar y queda la mermelada lista para el consumo.

1 Ya no me gusta 0 Comentario(s)

Vista

Aprendiz

BRAYAN STIVEN YONDA MARULANDA

2022-07-18 17:05:10

Id respuesta:308950052

Regresar

En este diagrama de flujo se puede representar la esquematización que podríamos decir, gráfica de un proceso como lo es el proceso de la elaboración de la mermelada de fresa, en el cual nos muestra inicialmente cuántos litros de agua se agregan para el lavado, y selección de la fruta como nos lo muestra el diagrama.

Paso seguido en ese mismo punto de la selección de la fresa se quedan los residuos y la fresa desinfectada y ya seleccionada cómo la mejor; está pasa el acondicionamiento de la pulpa, este es el proceso el cual permite picar y triturar la fruta.

Una vez realizado este proceso, la materia prima (fresa) pasa al punto de estandarización de la materia en el cual tiene como objetivo agrarle unoy reactivos como lo son el HCL(10g) y la pectina (5g/kg), también se le agregan 500g de azúcar.

Una vez terminado este proceso, la fresa estandarizada pasa a lo que es como tal la cocción, el cual se realiza a una temperatura constante de 70°C durante 30, a 40 min. aproximadamente.

Cuando ya esté tiempo este cumplido, se lleva la mermelada de fresa al área de envasado y sellado (al vacío).

Después se pasa al área de etiquetado y después pasa a la zona de enfriamiento que se realiza a una temperatura ya establecida por la empresa.

Cómo producto final tenemos la mermelada de fresa.

¡Soy Eva!

1 Ya no me gusta 0 Comentario(s)

Offline OFF

Se entiende en el diagrama de flujo lo siguiente: Entra cierta cantidad de fresas al proceso de "lavado y selección de fruta", donde se realiza un lavado con 1 L de agua por cada kg de fresa a temperatura ambiente y se hace un selección de la fruta; salen residuos de agua y fresa en mal estado. Salen fresas desinfectadas y en buen estado para entrar el siguiente proceso que es "acondicionamiento de la pulpa" donde salen fresas picadas y machucadas. Entran al siguiente proceso que es el "estandarizado" donde se le agregan 10 g de ácido cítrico o 15 ml de jugo de limón. 500 g de azúcar por cada Kg de fresa. Salen fresas estandarizadas y entran al siguiente proceso de "cocción" a temperatura constante de 70°Cdurante un tiempo de 30 a 40 min. Sale mermelada de fresa y entra al proceso de "envasado y sellado" entrando envases esterilizados y sellados al vacío. Sale producto envasado y sellado para el siguiente proceso "etiquetado" entran etiquetas y sale producto etiquetado. Se pasa al proceso de "enfriamiento" obteniéndose el producto final de Mermelada de fresa para consumo humano.

1 Ya no me gusta 0 Comentario(s)

Vista

Aprendiz

Regresar

NESLY JOHANNA PEQUI MARTINEZ
2022-07-18 17:00:44
Id respuesta:308947587

1. Se agregan las fresas en un recipiente 2. Se agrega 11 Kg de agua a temperatura ambiente 3. Se selecciona y se lavan/de este proceso quedan residuos de agua y fresas dañadas. 4. Obtenemos fresas desinfectadas y en buen estado. 5. Se pican las frutas y se tritura. 6. Se estandarizan, dónde se agrega 10 g de ácido cítrico o jugo de limón, 5 g de pectina por kg de fresas y 500 g de azúcar, para definir las cualidades del producto. 7. Se lleva lo estandarizado a cocción a una temperatura de 70 °C durante 30 o 40 minutos, dónde transcurrido ese tiempo obtendremos la mermelada de fresa. 8. Envasado y sellado. Antes de envasar se debe esterilizar las botellas, y se sella al vacío. 9. Etiquetar cada envase con sus respectiva cantidad y contenido del producto. 10. Enfriamiento. Se debe de refrigerar la mermelada 11. Acta para el consumo. Distribución del producto.

1 Ya no me gusta 0 Comentario(s)

¡Soy Eva!

Foto

JAIDER YESID PARRA TORRES
2022-07-18 16:59:11
Id respuesta:308946517

Offline OFF

agua, luego pasan a un acondicionamiento de la pulpa donde son picadas y machacadas, pasando por la esterilización donde se le agrega ácido cítrico o jugo de limón y luego petina ya por ultimo azúcar. Esto se lleva a la cocción a una temperatura de 70 °C durante 30 a 40 minutos luego se lleva la mermelada a el envasado y al sellado al vacío para luego pasar al etiquetado de nuestro producto y posteriormente ser enfriado y listo para entregar

Vista

Aprendiz

1 Ya no me gusta 0 Comentario(s)

Foto

JULIAN DAVID SANCHEZ MOSQUERA

2022-07-18 16:53:32

Id respuesta:308943017

Regresar

Este diagrama nos explica el proceso de la elaboracion de la mermelada de fresa con detalles, iniciando por el lavado de las freasas el cual se realiza con un litro de agua y en este proceso sale como residuo agua y fresas en mal estado luego pasan al proceso de acondionamiento de la pulpa donde las fresas salen machacadas y pasan al proceso de estandarizado, proceso donde se le adicionan acido citrico(10g) o jugo de limon de fresas(15ml) tambien se añaden 5g de pectina por kilogramo de fresa y azucar (500g) de este proceso quedan las fresas estandarizadas y listas para la coccion que se realiza a una temperatura constante de 70°C durante 30-30minutos, finalizada la coccion obtenemos la mermelada de fresa lista para el proceso de envasado y sellado al vacio para luego ser etiquetado y ponerse a enfriar.

1 Ya no me gusta 0 Comentario(s)

Territorium © 2019 - Todos los derechos reservados.

¡Soy Eva!

Hour

05 06 07 08 09 10 11 12 13 14 15 16 17 18 19 20 21 22 23 00

Minutes

00 05 10 15 20 25 30 35 40 45 50 55

Offline OFF