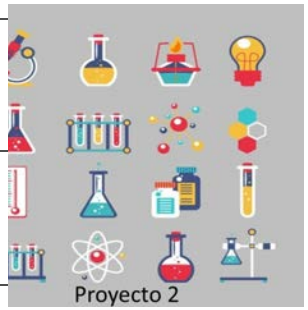
MICA APLICADA A LA
USTRIA (2343357 PRY
2175233)
11 P2343357 R76 C9230
PRY2175233



o por:
O JAVIER VALDERRAMA
DIANA ISABEL LEON
ANCO, JAQUELINE ROCIO
CELIS, YULI PAOLA HORTA
EZ, ABDELICE ELIZABETH
AL BURBANO, JIMY
ORO TORO TORRES, LEYDI
HERRERA ALVAREZ,
NDRES RIOS FLOREZ,
SOTO MONSALVE, AMALIA
Y DELGADO MUESES,
ITH LOPEZ ROMERO,
MARIA DELGADO
S, CARLOS HERNANDO
YEPES, NAFER DE JESUS
MIRANDA

Herramientas

Lectura diagrama de flujo

Vista Aprendiz

Estimado aprendiz SENA

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



Regresar

Víctor Yael Pérez Mo

¡Soy Eva!

Describa con sus palabras el proceso

Offline OFF

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
inistrar Grupos

Activar Texto Enriquecido

Vista

Aprendiz

Adjunta un archivo

Responder

Respuestas

Busca tus hashtag

Buscar

Actualizar

Regresar

MARTHA CECILIA DIAZ RENTERIA
2022-07-18 17:23:56
Id respuesta:308961627

Se procura que la proporción de la fresas y azúcar varié en función del tipo de mermelada a pesar del punto de maduración de la fruta .El resultado de la mezcla del ácido y la pectina textura gel del producto 150 grado fruta 70º C después de reaccionar una solidad mezcla es necesario regular pH 3,5- 3,6 10g usando acido cítrico alternativa zumo de limón . 5 g pectina gelificar 500 kg de azúcar. estandarizado ,cocción 40minutos ,envasado y sellado ,etiquetado, enfriamiento producto final para el consumo

2 Ya no me gusta 0 Comentario(s)

¡Soy Eva!

VIVIN DANIELA CAMBINDO ALBORNOZ
2022-07-18 17:20:30
Id respuesta:308959477

diagrama de flujo nos muestras dos entradas el agua y las fresas pasan por unas etapas la primera que nos habla del lavado y selección donde en esa etapa sale residuo del agua y la fresa de mal estado ya después de a ver seleccionado se pasa a la siguiente etapa nos habla que se quiero obtener la fr

Offline OFF

ricas
s
uimiento
figuración
adores


YULI PAOLA HORTA GONZALEZ
Instructor


JORGE ANDRES RIOS FLOREZ
Instructor


ANGELA MARIA DELGADO PALACIOS
Instructor


RICARDO JAVIER VALDERRAMA POSSO
Instructor


ABDELICE ELIZABETH CARVAJAL BURBANO
Instructor


MONICA SOTO MONSALVE
Instructor


CARLOS HERNANDO CHAVES YEPES
Instructor

DIANA ISABEL LEON

mermelada en este proceso ya sale el producto empacado para la siguiente etapa ser etiquetado para la siguiente etapa en producto se pone en enfriamiento y hay ya sale el producto terminado

3 Ya no me gusta 0 Comentario(s)

Vista

Aprendiz

Foto

PAOLA ANDREA JOAQUI ACEVEDO

2022-07-18 17:20:15

Id respuesta:308959367

El proceso de la elaboración de la mermelada de fresa, cuenta con 7 etapas. Iniciando por el lavado y la selección de la fruta(fresa), la cual se utiliza 1 L de agua para el lavado y 1Kg de fresa a temperatura ambiente; en este proceso sale el agua de lavado de la fruta y las fruta que se encuentran en mal estado. Ya al haber lavado y escogido la fruta que se encuentra en buen estado, pasa a la etapa de acondicionamiento de la pulpa, la cual las fresas deben estar picadas o machacadas para seguir con la etapa de estandarización, que consiste en agregar 10 g de ácido cítrico o 15 mL de jugo de limón a las fresas(Kg). También se le adiciona 5 g de pecrina y 500 g de azúcar, ya al estar las fresas estandarizadas pasa a la etapa de cocción, que debe tener una temperatura de 70 ºC durante 30 a 40 m. Se obtiene la mermelada de fresa y se pasa a envasar y sellar el envase a utilizar, teniendo en cuenta que el envase debe estar esterilizado y sellado al vacío. Al tener el producto envasado y sellado, se procede a etiquetar y por último se deja enfriar.

Regresar

1 Ya no me gusta 0 Comentario(s)

ANDERSON JORDEL VASQUEZ VASQUEZ

2022-07-18 17:13:49

Id respuesta:308955227

El proceso de elaboración de mermelada de fresa consistes: En la obtención de la materia prima que seria las fresas. Luego se procede a lavar y a seleccionar la fruta, en este proceso tiene entrada de agua 1L/KG, también lo que es residuos de agua y fresas malas, como salida de proceso se tiene fresas desinfectadas y en buen estado. Ya teniendo las fresas desinfectadas y en buen estado se procede a acondicionar la pulpa, es decir que este proceso se debe quitar la piel, ademas debes de picar y machacadas, como salida se tiene fresas picadas y machacadas. A la pulpa de la fresa picada y machacada se le hace un estandarizado con 10g de ácido cítrico o 15ml de jugo de limón/kg de fresa, ademas se le agrega 5 gramos

¡Soy Eva!

Offline OFF


JIMY ALEJANDRO TORO TORRES
Instructor


AMALIA NATHALY DELGADO MUESES
Instructor


NAFER DE JESUS ARRIETA MIRANDA
Instructor


JAQUELINE ROCIO GARCIA CELIS
Instructor


LEYDI VIVIANA HERRERA ALVAREZ
Instructor


JULIA EDITH LOPEZ ROMERO
Instructor

producto. Se debe dejar el producto enfriar durante un tiempo para que así tener como producto final una mermelada de fresa lista para el consumo.

2 Ya no me gusta 0 Comentario(s)

Vista

Aprendiz

DAFNE YADIRA QUIÑONES CORTES
2022-07-18 16:58:07
Id respuesta:308945827

en la primera etapa del proceso, se presenta la entrada de la materia prima (Fresas) y el lavado, del cual salen algunos residuos como fresas en mal estado y efluentes. Las fresas limpias y desinfectadas pasan a ser trituradas y posteriormente estandarizadas con ácido cítrico(10g/Kg), pectina(5g/Kg) y azúcar (500g). posterior a esto, la mezcla se calienta a 70°C durante 30 a 40 minutos dando como resultado la mermelada. finalmente, el producto (mermelada de fresa) es envasado, sellado al vacío, etiquetado y enfriado. listo para ser distribuido y consumido

Regresar

4 Ya no me gusta 0 Comentario(s)

Foto

RAFAEL MENA CAÑAVERAL
2022-07-18 16:54:15
Id respuesta:308943492

Se lavan las fresas y se seleccionan las que estén en un estado optimo para la elaboración de la mermelada, las fresas seleccionadas son machacadas, subsiguiente a eso, se le adiciona 10g de acido cítrico o 10mL de jugo de limón por cada kg de fresa y 5g de pectina por kg, dicho proceso se encuentra estandarizado. Se lleva a cocción a una temperatura constante de 70°C durante aproximadamente 30 a 40min, luego de este proceso la mermelada estará lista para ser envasada y sellada al vacío, posterior a esto, se procede a etiquetar y dejar enfriar. Con esto el producto queda listo para el consumo

3 Ya no me gusta 0 Comentario(s)

¡Soy Eva!

Offline OFF

Hour	Minutes
05 06 07 08 09 10 11 12 13 14 15 16 17 18 19 20 21 22 23 00	00 05 10 15 20 25 30 35 40 45 50 55

Vista

Aprendiz

Regresar

¡Soy Eva!

Offline OFF