PROCESO DE GESTIÓN DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL

FORMATO GUÍA DE APRENDIZAJE

IDENTIFICACIÓN DE LA GUIA DE APRENDIZAJE

- Denominación del Programa de Formación: Elaboración de conservas de frutas y hortalizas
- Código del Programa de Formación: 96151527
- Competencia: Ejecutar actividades asignadas en el proceso de produccion de alimentos según procedimiento definido
- Resultados de Aprendizaje Alcanzar:
  - Ejecutar la elaboración artesanal de conservas de frutas y hortalizas según parámetros técnicos y normativa vigente.
  - Ajustar el proceso de elaboración de conservas de frutas y hortalizas acorde con los procedimientos técnicos y normativa vigente
- Duración de la Guía: 40 horas

2. PRESENTACIÓN

Los cambios en la actualidad conllevan a que cada día se generen nuevas ideas de negocios que busquen satisfacer no solo las necesidades presentes si no que además tengan una visión en busca de solventar las necesidades futuras, por lo anterior Apreciado aprendiz, te invitamos a desarrollar las actividades propuestas en la guía como recurso facilitador para tu aprendizaje de tu proceso formativo.

En la presente guía usted encontrará las orientaciones para abordar la elaboración concernientes el la conservación de frutas y hortalizas tales como gomitas de fruta.

3. FORMULACIÓN DE LAS ACTIVIDADES DE APRENDIZAJE.

Gomas. Productos obtenidos a partir de agentes gelificantes 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.

Elaboración de Gomitas con pulpa de fruta.

La formulación para las gomitas por cada 100 gramos de pulpa es la siguiente.

Pulpa o jugo – 200 gramos

Gelatina sin sabor 29.3 gramos.

Azúcar - 25.4 gramos.

Glucosa- 10 gramos

Equipo y utensilios:

2 jarras litreras con medidas

2 cucharas de agitación

Licuadora

2 coladores

Moldes de chocolatería

4 cucharas soperas.

1 gramera

2 ollas con capacidad de dos litros

2 bandejas

Proceso de elaboración:

- Alistamiento (higiene y desinfección, Alistamiento de los insumosy utensilios, pesaje de materia primas)
- En recipiente disolver primero el azúcar, una vez disuelta el azúcar procedemos a disolver la glucosa y por ultimo adicionamos lentamente la gelatina sin sabor y disolvemos sin dejar grumos.
- Luego Calentamos la mezcla anterior hasta obtener una solución semi liquida.
- Adicionar a los moldes .
- Esperar a que enfrie.

BOCADILLO DE FRUTAS: Producto solido obtenido de la concentración por cocción del jugo de pulpa de frutas, con la adición de edulcorantes naturales y aditivos permitido.

Elaboración de bocadillo de banano.

Pulpa de banano 1 kg

Azúcar 500 gr

Proceso de elaboración:

- Alistamiento (higiene y desinfección, Alistamiento de los insumos y utensilios, pesaje de materia primas)
- Licuar los bananos para obtener la pulpa.
- Determinar la cantidad de azúcar de acuerdo la cantidad de pulpa de banano
- Llevar a cocción la pulpa con el azúcar hasta obtener el punto final.
- Llevar a moldes y dejar enfriar.
- Empacar y almacenar.
- **NOTA:** Al momento de la cocción del bocadillo se debe tener precaución debido a que cuando se aproxima al punto final este tiende a salpicar cuando se cocina a altas temperaturas por consiguiente se sugiere regular la temperatura de cocción al momento en que se llegue al punto deseado que es el de bocadillo.

- **Equipo y utensilios:**
- 2 jarras litreras con medidas
- 2 mecedores de agitación
- Licuadora
- 4 cucharas soperas.
- 1 gramera
- 2 ollas con capacidad para cocinar la pulpa de banano y el azucar
- Bandejas para enfriar el bocadillo.

Elaboración de salsa de tomate: Producto preparado con la pulpa concentrada de tomates (Lycopersicum esculentum) sanos y maduros, adicionado de sal, azucar, edulcorantes permitidos, vinagre, cebollas, ajos y otros aditivos permitidos.

La formulación para las gomitas por cada 1000 gramos de pulpa es la siguiente.

Pulpa de tomate 1 kilo.

Azúcar 75 gramos

Sal: 15 gramos

Vinagre blanco: 60 militros.

Cebolla en polvo 1,25 gramo.

Ajo en polvo: 0,3 gramos

Pimienta negra 0,1gramo

Canela molida 0,6 gramos.

Clavos: 0,5 gramos

Pimienta blanca: 0,5gr

Pimentón 80 gr

Proceso de elaboración:

- Alistamiento (higiene y desinfección, Alistamiento de los insumos y utensilios, pesaje de materia primas)
- Licuar y colar los tomates para obtener la pulpa.
- Determinar la cantidad de materias e insumos de acuerdo la cantidad de pulpa de tomate
- Llevar a cocción la pulpa con los demás ingredientes.
- Empacar y almacenar.

- **Equipo y utensilios:**
- 2 jarras litreras con medidas
- 2 mecedores de agitación
- Licuadora
- 4 cucharas soperas.
- 1 gramera
- 2 ollas con capacidad para cocinar la pulpa de tomate con los ingredientes
- Bandejas para enfriar el bocadillo.

FRUTA DE CONSERVA: Producto elaboradocon frutas sanas y limpias, envasadas con o sin medio de cobertura apropiado, segun el caso, adicionado de edulcorantes naturales y aderezos o ingredientes aromatizantes permitidos, envasados hermeticamente y sometidos a tratamientos fisicos autorizados que garanticen su conservación.

Elaboración frutas en conserva.

Formulación para unfrasco de 250 gramos.

Mango 42 gramos

Durazno 42 gramos

Guayaba 42 gramos

Piña 42 gramos

Ingredientes para el Almibar

Azúcar 27 gramos

Agua 48 gramos

Proceso de elaboración:

- Alistamiento (higiene y desinfección, Alistamiento de los insumos y utensilios, pesaje de materia primas)
- Clasificar la fruta de acuerdo a su estado fisiológico (índice de madurez, frutas que estén en buen estado, que no estén sobre maduraz o que no tengan hongos)
- Lavar los frascos y colocarlos a hervir por un tiempo de 30 minutos.
- Lavar y desinfectar (si es el caso) las frutas.
- Adecuar las frutas para realizar escaldado (según sea el caso)
- Realizar el escaldado de la fruta el cual consiste en sumergir la fruta en agua a una temperatura no mayor a 72 °C por un tiempo determinado lo cual se define al tipo de fruta. El escaldado se realiza con el fin de hablandar tejidos y centuar el color de la fruta.
- Colocar la fruta en los frascos de vidirio.
- Determinar la cantidad la cantidad de almíbar de acuerdo a la capacidad del frasco y la cantidad de fruta.
- Hervir el almíbar por un minuto y adicionar a los frascos.
- Colocar los frascos en una olla, los frascos deben tener la tapa puesta sin sellar.
- Adicionarle agua a los frascos que están en la olla y el nivel de esta debe llegar hasta la mitad de los fracos.
- Colocar la olla al fuego y dejar hervir por 15 minutos, una vez pasado el tiempo se debe sacar y sellar totalmente los frascos .
- Esterilizar los frascos colocándolos a hervir por 30 minutos, en este paso los frascos deben estar bien sellados y el agua de cubrir totalmente los frascos.
- Enfriar y almacenar.

- **Equipo y utensilios:**
- 4 jarras litreras con medidas
- 3 mecedores de agitación
- 4 cuchillos
- 4 coladores
- 4 cucharas soperas.
- 1 gramera
- 4 ollas con capacidad para para escaldar la fruta, preparar el almíbar, esterilizar los frascos

HORTALIZAS EN CONSERVAS: Se entiende por hortalizas en conserva, el producto en las siguientes condiciones:

a) Preparado a partir de hortalizas sanas, frescas o congeladas, y que ha alcanzado un grado de madurez adecuado para su elaboración; tratadas térmicamente de manera apropiada, antes o después de haber sido cerrado herméticamente en un recipiente para evitar su alteración.

b) Envasado con un medio de cobertura líquido apropiado.

c) Tratado térmicamente de manera apropiada, antes o después de haber sido cerrado herméticamente en un envase para evitar su deterioro y para asegurar la estabilidad del producto en condiciones normales de almacenamiento a temperatura ambiente.

Elaboración hortalizas en conserva.

Formulación para unfrasco de 250 gramos.

Arveja 42 gramos

Zanahoria 42 gramos

Cebolla cabezona 42 gramos

habichuela 42 gramos

Ingredientes para la salmuera

Vinagre 20 gramos

Sal 1,2 gramos

Azúcar 1,2 gramos

Agua 77,6 gramos

Proceso de elaboración:

- Alistamiento (higiene y desinfección, Alistamiento de los insumos y utensilios, pesaje de materia primas)
- Clasificar la fruta de acuerdo a su estado fisiológico (índice de madurez, hortalizas que estén en buen estado, que no estén sobre maduraz o que no tengan hongos)
- Lavar los frascos y colocarlos a hervir por un tiempo de 30 minutos.
- Lavar y desinfectar (si es el caso) las hortalizas.
- Adecuar las frutas para realizar escaldado (según sea el caso)
- Realizar el escaldado de la fruta el cual consiste en sumergir las hortalizas en agua a una temperatura no mayor a 72 °C por un tiempo determinado lo cual se define al tipo de fruta. El escaldado se realiza con el fin de hablandar tejidos y centuar el color de las hortalizas.
- Colocar las hortalizas en los frascos de vidirio.

- Determinar la cantidad la cantidad de salmuera de acuerdo a la capacidad del frasco y la cantidad de fruta.
- Hervir la salmuera por un minuto y adicionar a los frascos.
- Colocar los frascos en una olla, los frascos deben tener la tapa puesta sin sellar.
- Adicionarle agua a los frascos que están en la olla y el nivel de esta debe llegar hasta la mitad de los fracos.
- Colocar la olla al fuego y dejar hervir por 15 minutos, una vez pasado el tiempo se debe sacar y sellar totalmente los frascos .
- Esterilizar los frascos colocándolos a hervir por 30 minutos, en este paso los frascos deben estar bien sellados y el agua de cubrir totalmente los frascos.
- Enfriar y almacenar.

- **Equipo y utensilios:**
- 4 jarras litreras con medidas
- 3 mecedores de agitación
- 4 cuchillos
- 4 oladores
- 4 cucharas soperas.
- 1 gramera
- 4 ollas con capacidad para para escaldar las hortalizas, preparar el almíbar, esterilizar los frascos

4. ACTIVIDADES DE EVALUACIÓN

Evidencias de Aprendizaje	Criterios de Evaluación	Técnicas e Instrumentos de Evaluación
Evidencias de Conocimiento : **Evidencias de Desempeño** **Evidencias de Producto:**		

5. GLOSARIO DE TÉRMINOS

BOCADILLO DE FRUTAS: Producto solido obtenido de la concentración por cocción del jugo de pulpa de frutas, con la adición de edulcorantes naturales y aditivos permitido.

FRUTA DE CONSERVA: Producto elaboradocon frutas sanas y limpias, envasadas con o sin medio de cobertura apropiado, segun el caso, adicionado de edulcorantes naturales y aderezos o ingredientes aromatizantes permitidos, envasados hermeticamente y sometidos a tratamientos fisicos autorizados que garanticen su conservación.

GOMAS. Productos obtenidos a partir de agentes gelificantes 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.

HORTALIZAS EN CONSERVAS: Se entiende por hortalizas en conserva, el producto en las siguientes condiciones:

a) Preparado a partir de hortalizas sanas, frescas o congeladas, y que ha alcanzado un grado de madurez adecuado para su elaboración; tratadas térmicamente de manera apropiada, antes o después de haber sido cerrado herméticamente en un recipiente para evitar su alteración.

b) Envasado con un medio de cobertura líquido apropiado.

c) Tratado térmicamente de manera apropiada, antes o después de haber sido cerrado herméticamente en un envase para evitar su deterioro y para asegurar la estabilidad del producto en condiciones normales de almacenamiento a temperatura ambiente.

JARABE DE AZUCAR O ALMIBAR: Líquidos viscosos constituidos por solución de azúcares en agua, o en zumos de hortalizas o bien por mezcla de estas, con o sin agentes aromáticos y aditivos autorizados.

MEDIO DE COBERTURA PARA VEGETALES: Es la fase liquida que los rodea, puede prepararse a partir de agua, vinagre natural, sal, edulcorantes naturales, solos o en mezcla, con o sin adición de condimentos y acidos permitidos que no alteren las caracteristicas basicas del producto.

MERMELADA: Producto pastoso obtenido por la cocción y concentración del jugo o pulpa de una o mas frutas, adecuadamente preparada, con edulcorantes naturales, con la adición o no de agua y de aditivos permitidos.

MEDIO DE COBERTURA: Es la fase líquida que rodea el producto elaborado.

SALSA DE TOMATE: (Tipo Catsup o Ketchup): Producto preparado con la pulpa concentrada de tomates (Lycopersicum esculentum) sanos y maduros, adicionado de sal, azucar, edulcorantes permitidos, vinagre, cebollas, ajos y otros aditivos permitidos.

6. REFERENTES BILBIOGRÁFICOS

Resolución 14712 de 1984

https://www.youtube.com/watch?v=A0uMyQG-ZSk

https://www.youtube.com/watch?v=966ENn9OTdo

https://www.youtube.com/watch?v=RhBQJXN15M4

https://www.youtube.com/watch?v=eqJjSvaVgC0

https://www.youtube.com/watch?v=Lu60tleE6u0

7. CONTROL DEL DOCUMENTO

	Nombre	Cargo	Dependencia	Fecha
Autor (es)				

8. CONTROL DE CAMBIOS (diligenciar únicamente si realiza ajustes a la guía)

	Nombre	Cargo	Dependencia	Fecha	Razón del Cambio
Autor (es)					