CUADRO COMPARATIVO DE RESOLUCION Y NTC

FRUHOR .

INTEGRANTES:

LUISA FERNANDA MENDOZA SÁNCHEZ
NATALIA MICHEL HERRADA PORTELA
ANDRES FELIPE GUZMAN TRUJILLO
EDNA ROCIÓ CAMPOS ROJAS
XIOMARA YATE GUARNIZO
VANESSA LÓPEZ LOZANO
KAROL GUITIERREZ
MAIRA CALDERON
KATHE DELGADO
NIYI OBANDO
PAULA AYALA

PRESENTADO A:
DYKANIA DEL CARMEN ASPRILLA BALTAN
CÓDIGO FICHA 2502229

TECNOLOGO EN PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS
SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE SENA
CENTRO AGROPECUARIO ¨LA GRANJA¨
MUNICIPIO ESPINAL
2023

GRUPO 1

NORMATIVA	OBJETIVO	ASPECTOS PUNTUALES	IMPORTANCIA	APLICACIÓN	PRINCIPAL DEFINICIONES
Resolucion 3929 de 2013	establecer el reglamento técnico, mediante el cual se señalan los requisitos sanitarios que deben cumplir las frutas y las bebidas con adición de jugo (zumo) o pulpa de fruta o concentrados de fruta, clarificados o no o la mezcla de estos que se procesen, empaquen, transporten, importen y comercialicen en el territorio nacional, con el fin de proteger la salud humana y prevenir posibles daños a la misma, así como las prácticas que puedan inducir a error a los consumidores.	Sera responsable de acuerdo con la ley, y en la comercialización de bienes y servicios, atenten contra la salud, la seguridad y el adecuado. Corresponde al estado como regulador y como orientador de las condiciones de salud, dictar las disposiciones necesarias papara asegurar una adecuada situación de higiene y seguridad. Las frutas y hortalizas deberán cumplir con todos los requisitos establecidos en la presente ley y sus reglamentaciones Aprueba "el acuerdo sobre aplicación de medidas sanitarias y fitosanitarios", sobre obstáculos técnicos al comercio Establece la decisión Andina 376 de 1995 podrán mantener, elaborar o aplicar reglamentos técnicos en materia de seguridad, protección ala vida, salud humana, animal, vegetal y protección al medio ambiente.	Los encurtidos deben estar compuesto de una o mas variedades de fruta y estar envasados con un medio de cobertura liquido o semilíquido apropiado. Las frutas encurtidas de baja acidez envasadas herméticamente deben dar cumplimiento a lo establecido.	Campo de aplicación las frutas procesadas, así como las **bebidas** con adición de jugo o pulpa de fruta o consentir centrados de fruta clasificadas o no la mezcla de estos productos todos distinguidos parael consumo humano destinados.**Los establecimientos** donde se fabrique se procesen simpatice transporte se importe y se comercialice estos productos se procesan a partir de estas destinadas al consumo humano, así como las bebidas con adición de jugo o pulpa de fruta o concentrado de fruta **lasactividades de inspección** vigilancia y control que ejerzan las autoridades sanitarias en los establecimientos donde se fabriquen procesen empaquen transporte importen y comercialicen frutas y los productos que se procesen a partir de estas, así como las bebidas con la adición de jugo o pulpa de fruta o concentrados de fruta clasificados o no la mezcla de estos destinados para el consumo humano	**bebida con jugo zumo pulpa o concentrados de fruta:** hoy es el producto elaborado con agua adicionado con jugo de zumo o pulpa de fruta o concentrado de fruta en la mezcla de estos con aditivos permitidos sometidos a un tratamiento de conservación **bocadillos de fruta:** es una pasta sólida contenida por cocción obtenida por la cocción concentración del jugo o pulpa de fruta selecta madura y sana con adición de edulcorantes naturales o artificiales el bocadillo debe tener una consistencia que permite cortar después de frío sin perder su forma y textura **coadyuvante de elaboración:** toda sustancia o materia hoy excluidos apagar aparatos y utensilios que en cuánto tal no se utiliza como ingrediente alimentario y que se emplea intencionalmente en la elaboración de materias primas alimentos o sus ingredientes para lograr una finalidad tecnológica durante el tratamiento o el proceso

GRUPO

Resolucion 2155 de 2012	La presente resolución tiene por objeto establecer el reglamento técnico sobre los requisitos sanitarios que deben cumplir las hortalizas que se procesen, empaquen, transporten, importen y comercialicen en el territorio nacional, con el fin de proteger la salud y la seguridad humana y prevenir las prácticas que puedan inducir al error a los consumidores.	establece corresponde al estado como regulador de las disposiciones de salud, dictar las disposiciones necesarias para asegurar una adecuada situación de higiene y seguridad en todas las actividades, asi como vigilar su cumplimiento a través de las autoridades de salud	Créase para el año 2022 el impuesto de normalización tributaria como un impuesto complementario al impuesto sobre la renta, el cual estará a cargo de los contribuyentes del impuesto sobre la renta o de regímenes sustitutivos del impuesto la renta, que tengan activos omitidos o pasivos inexistentes.	**este reglamento técnico aplica sobre los requisitos sanitarios** que deben cumplir los establecimientos que se dediquen al procesamiento de hortalizas, empaquen, transporten, importen y comercialicen en el territorio nacional, con el fin de proteger la salud y la seguridad humana y prevenir las prácticas que puedan inducir al error a los consumidores.	**Hortalizas:** Plantas herbáceas cuyas hojas, flores, tallos, bulbos, raíces, rizomas e inflorescencias **se consumen** verdes o no, crudos o procesados. Se designan como: **a) Verduras:** parte comestible de la planta cuyas hojas son de color verde. **b) Legumbres:** frutos o semillas que generalmente se producen dentro de una vaina. **c) Raíces**, bulbos, tubérculos o rizomas: partes subterráneas de la **planta que se utilizan como comestibles**. Jarabe de azúcar o almíbar: 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**: Es la fase líquida que rodea el producto elabora. **Hortalizas en conserva**: 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

GRUPO 1

					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.
Resolucion 2674 de 2013 decreto 3075 de 1997	La presente resolución tiene por objeto establecer los requisitos sanitarios que deben cumplir las personas naturales y/o jurídicas que ejercen actividades de fabricación, procesamiento, preparación, envase, almacenamiento, transporte, distribución y comercialización de alimentos y materias primas de alimentos.	Las buenas prácticas de manufactura o manipulación higiénica de alimentos en sus actividades diarias a lo largo de la cadena de producción de alimentos desde su fuente, ya sea animal, vegetal o mineral hasta el consumo. Reducir el mínimo los riesgos de contaminación Establecer procedimiento de saneamiento Establecer buenas prácticas de salud y higiene	El piso de una industria alimentaria es uno de los elementos más importantes en términos de seguridad e higiene. Esto se debe a que el suelo es una de las áreas que está en contacto directo con los alimentos que se producen, por lo que es fundamental que cumpla con ciertos requisitos. la calidad del piso es clave para garantizar la inocuidad de los alimentos, ya que cualquier fisura o grieta en el suelo puede convertirse en un foco de contaminación.	**a) Las personas naturales y**/o jurídicas dedicadas a todas o alguna de las siguientesactividades: fabricación, procesamiento, preparación, envase, almacenamiento,transporte, distribución, importación, exportación y comercialización de alimentos; **b) Al personal** manipulador de alimentos, **c) A las personas naturales** y/o jurídicas que fabriquen, envasen,procesen,exporten, importen y comercialicen materias primas e insumos; **d)Alasautoridades sanitarias en el ejercicio** de lasactividadesdeinspección, vigilancia y control que ejerzan sobre la fabricación,procesamiento, preparación,envase, almacenamiento,transporte, distribución, importación, exportación y comercializar	**ALIMENTO**. Todo producto natural o artificial, elaborado o no, que ingerido aporta al organismo humano los nutrientes y la energía necesaria para el desarrollo de los procesos biológicos. **ALIMENTO ADULTERADO.** Que haya sido adicionado con sustancias no autorizadas **ALIMENTO PERECEDERO**. El alimento que, debido a su composición, características fisicoquímicas y biológicas, pueda experimentar alteración de diversa naturaleza en un tiempo determinado. **BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA.** Son los principios básicos y prácticos generales de higiene en la manipulación, preparación, elaboración, envasado, almacenamiento, transporte y distribución

GRUPO 1

norma técnica Colombia para frutas y hortalizas y sus dereivados	NTC 1291 05-25-1977 está norma establece la terminología, los requisitos y los sistemas de clasificación de las frutas y hortalizas destinadas a ser consumidas en estado fresco	NTC 756 05-25-1997Establece el método para la extracción de muestra en fruta y hortalizas frescas enteras	NTC 5400 01-01-2006 Definir requisitos y procedimientos que sirven de orientación a los pequeños medianos y grandes productores de cultivos agrícolas con un enfoque preventivo que influye a la búsqueda de la inocuidad 3 es una herramienta importante para que los productores logren satisfacer las exigencias de calidad impuesta por los mercados internacionales para hierbas, aromáticas, culinarias , hortalizas y frutos frescos	las frutas y hortalizas de cada lote deberán ser de la misma variedad. Deberán presentarse frescas y limpias; con un grado de madurez tal que les permita soportar su manipuleo, transporte y conservación sin que por ello se afecten su calidad, sabor y aroma típicos.	fruta: órgano comestible de planta, constituido por el ovario maduro de la flor, que por lo general contiene una o más semillas y cualquier parte de la flor que tengan íntima asociación condicho ovario. Hortaliza: planta herbácea cultivada intensivamente cuyos tallos, hojas, flores, frutas o raíces se usan como alimento crudo, cocido o preservado. Acondicionamiento y empaque: comprende la preparación y acomodación conveniente delas frutas en el envase o vehículo. Alteraciones: cualquier cambio, trastorno o descomposición de la fruta u hortaliza. Amarillamiento: color de la superficie del fruto que adquiere tonalidades amarillas. Calibre: el diámetro mayor perpendicular al eje de la especia considerada

GRUPO 1

INFORME DE ELABORACION DEL ANTIPASTO

FRUHOR

INTEGRANTES:

LUISA FERNANDA MENDOZA SÁNCHEZ
NATALIA MICHEL HERRADA PORTELA
ANDRES FELIPE GUZMAN TRUJILLO
EDNA ROCIÓ CAMPOS ROJAS
XIOMARA YATE GUARNIZO
VANESSA LÓPEZ LOZANO
KAROL GUITIERREZ
MAIRA CALDERON
KATHE DELGADO
NIYI OBANDO
PAULA AYALA

PRESENTADO A:
DYKANIA DEL CARMEN ASPRILLA BALTAN

CÓDIGO FICHA 2502229

GRUPO 1

TECNOLOGO EN PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS
SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE SENA
CENTRO AGROPECUARIO ¨LA GRANJA¨
MUNICIPIO ESPINAL
2023

INTRODUCION

El antipasto, es un producto de suave sabor, elaborado con una gran variedad de verduras y atún.

El antipasto, por ser un alimento demasiado perecedero por su alta actividad acuosa, tiene que ser sometido a tratamientos térmicos con altas temperaturas para evitar la proliferación de microorganismos que puedan atentar con el deterioro del alimento y con la salud de los consumidores.

El tratamiento empieza cuando unas verduras son escaldas, pues aquí es donde se inhiben las enzimas, después el producto es sometido a vapor de agua a altas temperaturas por un determinado tiempo en una maquina llamada Exhausting y para alargar la vida útil del antipasto es necesario hacerle vacío para disminuir la tasa de respiración de los pocos microorganismos que quedan en el producto después del tratamiento térmico y para disminuir aún más los riesgos,, el antipasto es sometido a una esterilización que puede hacerse ya en un autoclave o en agua hirviendo por determinado tiempo.

El antipasto, por ser un producto rico en verduras, es una buena fuente nutricional por su gran contenido de vitaminas carbohidratos y proteínas, además de esto es un producto económico al alcance de cualquier consumidor.

GRUPO 1

OBJETIVOS

Desarrollar transformación de materia prima, obteniendo un producto de buena calidad como lo es el antipasto, concertada en la normatividad vigente aplicando las Buenas Prácticas de Manufactura, para su distribución y consumo.

OBJETIVOS ESPECÍFICOS

Controlar las variables de formulación para obtener el antipasto Emplear buenas prácticas de manufactura para evitar contaminación del producto. Aplicar adecuadamente su método de conservación para prolongar su vida útil evitando la contaminación cruzada que afecta de manera directa al producto.

GRUPO 1

PROCEDIMIENTOS

FLUJAGRAMA DE LOS PORCESOS DEL ANTIPASTO

RECEPCION DE M.P E INSUMOS



SELECCION Y CLASIFICACION



ADECUACION (HORTALIZAS)





ESTERILIZACIÓN DE LOS ENVASES DE VIDRIO





EXTRAER EL ACEITE DE LOS 8 ATUNES Y RESERVAR





AROMATIZAR EL VINAGRE



CORTAR Y TROCEAR





MEZCLA Y COCCIÓN









ENVASADO





EXHAUSTING







CHOQUE TÉRMICO



ETIQUETADO Y ALMACENADO





CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS DEL ANTIPASTO

Antipasto

Textura:

El antipasto presenta una textura Suave lisa y homogénea pierde su dureza durante el proceso por lo cual se puede sentir blando.

Color:

Este antipasto presentó un color verde pálido y la zanahoria perdió su naranja intenso al destruir sus pigmentos durante su cocción sus pigmentos el producto se ve oscuro

Olor

Primero se caracteriza un olor de salsa de tomate con verduras su olor es intenso y da un buen gusto al verlo porque dan ganas de consumirlo por su olor agradable

Sabor

En el sabor encontramos verduras y salsa de tomate con pequeños trozos de atún se siente un toque exquisito al final por sus verduras que se encuentran muy bien cocidas y esto no las hace dar un sabor exquisito al paladar

EQUIPOSEMPLEADOS Y MATERIALES

- Sartén
- Cuchillos
- Tablas para picar
- Cucharas
- Envases
- Pinzas
- Olla en acero inoxidable

GRUPO 1

DETERMINE EL RENDIMIENTO Y LA CANTIDAD DE PRODUCTO TERMINADO.

RENDIMIENTO: PRODUCTO ANTIPASTO

INGREDIENTES	CANTIDAD
Brócoli	500 g
Habichuelas	500 g
Zanahoria	500 g
Cebolla cabezona blanca	500 g
Pimentón	500 g
Coliflor	500 g
Champiñones	100 g
Vinagre blanco	100 ml
Pimienta	1 g
Ajo	4 g
Canela en astilla	2 g
Laurel, tomillo y orégano	3 g
Atún	948 g
Salsa de tomate	800 g
Aceite de oliva	200 ml
Salsa BBQ	350 g
Sal	40 g
Benzoato de sodio	1 g

GRUPO 1

Presentación producto terminado (PT):**250 g**

Total, **PT** unidades elaboradas: 16

Total, cantidad **peso inicial** (materia prima e insumos): **5.549**

Total**, cantidad PT** (se multiplica la presentación por el total de PT):**4000**

% Rendimiento: peso final/peso inicial x 100: **72.08%**

ANÁLISIS DEL PROCESO DE ANTIPASTO

En el proceso de elaboración del antipasto se debe tener en cuenta el troceado finamente del encurtido, porque se necesita una mezcla completamente homogénea de encurtido para poder adicionar los demás ingredientes entre más fino sea el troceado del encurtido mejor consistencia homogénea toma el producto final además de esto se deben de desmenuzar bien los lomitos de atún para que sea de una mejor consistencia y apariencia, también se analiza en el proceso de elaboración que si la mezcla está muy seca se le puede adicionar liquido de las latas de atún y así este logra un mejor sabor al producto terminado.

GRUPO 1

CONCLUSIONES

- En la práctica se pudo concluir que el tiempo en el cutter juega un papel muy importante en el momento de la emulsión. Ya que sí al momento de agregar los ingredientes se para muchas veces el equipo, esto acorta el tiempo que se necesita para realizar el proceso de emulsión y al final pueden ocasionar que sea un producto no conforme.

- Cuando un producto sale mal se puede tener en cuenta todos los procesos anteriores realizados, para así poder concluir el posible error que se haya podido cometer. Para que la próxima vez que se realice no se cometan los mismos errores y se puede obtener un muy buen producto.

GRUPO 1

INFORME DE ELABORACION DEL ENCURITDO

FRUHOR

INTEGRANTES:

LUISA FERNANDA MENDOZA SÁNCHEZ
NATALIA MICHEL HERRADA PORTELA
ANDRES FELIPE GUZMAN TRUJILLO
EDNA ROCIÓ CAMPOS ROJAS
XIOMARA YATE GUARNIZO
VANESSA LÓPEZ LOZANO
KAROL GUITIERREZ
MAIRA CALDERON
KATHE DELGADO
NIYI OBANDO
PAULA AYALA

PRESENTADO A:
DYKANIA DEL CARMEN ASPRILLA BALTAN

CÓDIGO FICHA 2502229

GRUPO 1

TECNOLOGO EN PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS
SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE SENA
CENTRO AGROPECUARIO ¨LA GRANJA¨
MUNICIPIO ESPINAL
2023

INTRODUCCION

El encurtido es una semiconserva alimenticia de gran importancia nacional debido a su alto consumo por parte de la población durante los últimos años.

La naturaleza de esta semiconserva es de tipo hortícola, observándose muy raras veces la presencia de otros elementos constitutivos. Los vegetales que se utilizan tradicionalmente con: el pimentón, la cebolla, el pimentón, la vainilla, la zanahoria, el brócoli, el pepino, el calabacín, entre otros.

Esta situación sugiere la búsqueda de alternativas para utilizar otros rubros, que tengan características similares, pero que sean de naturaleza distintas.

GRUPO 1

OBJETIVOS

Conocer la metodología para la elaboración de encurtidos de vinagre a partir de hortalizas frescas

OBJETIVOS ESPECIFICOS

- Evaluar las características sensoriales a lo largo de la elaboración del producto, tomando como referencia valores estipulados por las normativas,

- Identificar la materia prima adecuada, así como el rendimiento de la misma, para la elaboración del producto

GRUPO 1

PROCEDIMIENTOS

FLUJAGRAMA DE LOS PROCESOS DEL ENCURTIDO

RECEPCION DE M.P E INSUMOS





SELECCION Y CLASIFICACION



LAVADO Y ADECUACION (verduras)



GRUPO 1

TROCEADO



ESCALDADO







CHOQUE TERMICO





EMPACADO AL VACIO



ETIQUETADO Y DISTRIBUIDO



GB 001

CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS DEL MIX DE FRUTAS

Verduras Escaldadas

Color

Durante el escaldado los vegetales se tornaron a un color intenso de acuerdo con cada uno

Textura:

Los vegetales tienen una textura blanda sus tejidos son más suaves lo que facilita su utilidad

Olor

Encontramos una caracterización de olor a verduras frescas el olor más concentrado es el del pimentón ya que su olor es fuerte. Y es todo Leda un olor único y reconocible

Sabor

En el sabor lo primero que encontramos es que las verduras se encuentran muy bien cosidas y con un sabor único y al final se siente el pimentón ya que está verdura tiene un olor y sabor intenso y es muy fácil de reconocer.

GRUPO 1

DETERMINE RENDIMIENTOS DE PRODUCCIÓN
RENDIMIENTO: PRODUCTO ENCURTIDO DE VERDURAS AL VACIO

Materia prima e insumos usados en el proceso

Ingredientes	**cantidades (g)**
zanahoria	2902
Pimentón	2900
Brócoli	735
Habichuela	943
Cebolla	934
Agua	6000
Sal	15
Ácido cítrico	3
Bicarbonato	15

Presentación producto terminado (**PT): 400 gr**

Total, (PT) producto terminado: **16**

Total, **cantidad peso inicial** (materia prima e insumos):**14.447**

Total, **cantidad PT** (se multiplica la presentación por el total de PT): **6.400**

% Rendimiento: peso final/peso inicial x 100: **44.29%**

GRUPO1

ANÁLISIS

Verduras encurtidas al vacío se realizó la práctica de verduras empacadas al vacío, buscando otra forma de conservación de estás verduras

Se manejo el adecuado acondicionamiento de las verduras tales como pimentón, zanahoria y avichuela para proporcionar durabilidad y calidad en esta

CONCLUSIONES

Al realizar el escalado a las verduras se obtuvieron verduras más crujientes más brillantes y color más vivo, lo cual también ayuda a su proceso de conservación

Se realizó un buen trabajo en equipo lo cual facilitó el proceso de elaboración, gracias a esto se sacaron a la venta productos frescos y de buena calidad.

GRUPO 1

INFORME DE ELABORACION DEL MIX DE FRUTAS

FRUHOR

INTEGRANTES:

LUISA FERNANDA MENDOZA SÁNCHEZ
NATALIA MICHEL HERRADA PORTELA
ANDRES FELIPE GUZMAN TRUJILLO
EDNA ROCIÓ CAMPOS ROJAS
XIOMARA YATE GUARNIZO
VANESSA LÓPEZ LOZANO
KAROL GUITIERREZ
MAIRA CALDERON
KATHE DELGADO
NIYI OBANDO
PAULA AYALA

PRESENTADO A:
DYKANIA DEL CARMEN ASPRILLA BALTAN

CÓDIGO FICHA 2502229

GRUPO 1

TECNOLOGO EN PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS
SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE SENA
CENTRO AGROPECUARIO ¨LA GRANJA¨
MUNICIPIO ESPINAL
2023

INTRODUCION

Cada vez más se insiste en la necesidad de equilibrar el consumo de alimentos para tener una vida sana. Las ensaladas son sin lugar a duda uno de los platos más interesantes por su variedad de mezclas con frutas, Para elaborar una buena ensalada hay que tener en cuenta, por ejemplo: las mezclas, hay algunas que no van bien. Otra cosa es la frescura de los productos, ya que ello incidirá en el sabor.

GRUPO 1

OBJETIVOS

Conocer y la metodología para la elaboración de mix de frutas a partir de diferentes frutas frescas, teniendo en cuenta ficha técnicas, rendimiento, y unas buenas practicas de manufactura para cada uno de los procesos y asi obtener un producto de excelente calidad.

OBJETIVOS ESPECIFICOS

- Reconocer diferentes tipos de frutas.
- Promover la higiene.
- Desarrollo de los sentidos.
- Actitud positiva
- durante el trabajo properativo.
- Tener en cuenta los tratamientos necesarios en cada uno de los procesos
- Medidas preventivas y correctivas.
- Uso de equipos, tener en cuenta formatos, rendimiento, fichas técnicas y normativa

GRUPO 1

PROCEDIMIENTOS

FLUJAGRAMA DE LOS PROCESO DEL MIX DE FRUTAS

RECEPCION DE M.P



SELECCIÓN Y CLASIFICACION



LAVADO DE LAS FRUTAS (fresas)



CORTADO Y PICADO (kiwi, fresa y piña)







REFRIGERACION LAS TRES FURTAS



COCCION DE LA SALSA



EMPACADO





ROTULADO, ETIQUETADO Y DISTRIBUIDO



CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS DEL MIX DE FRUTAS

Color: Posee Un Color Adecuado De La Frutas

El Mix De Frutas realizado en la práctica presenta partículas propias a las de las frutas Que Son Piña, Kiwi, Fresas.

La Salsa El Color Fue Intenso.

Textura: Presenta Una Textura Suave Sabor A Fruta No Perdió Su Cambio De Sabor.

La Salsa La Textura Fue Adecuada, Espesa.

Olor

En el mix de frutas se puede olor que las frutas están frescas su olor de piña, fresa y kiwi le dan un toque exquisito al final porque se concentra un solo olor y esto y esto llama la atención del cliente por saber cómo estás frutas le dan. A su paladar frescura y además vitaminas para su cuerpo

Sabor

La consumir el mix de frutas se puede sentir la calidad y sabor de la fruta lo más importante es que podemos determinar con precisión que la fruta está fresca y en buen estado de maduración esto le permite dar un sabor único y agradable al consumirlo y al final de todo se siente la salsa de Kiwi una mezcla dulce con un ácido al final le da gusto al paladar mezclar frutas con salsa porque su sabor es delicioso.

GRUPO 1

DETERMINE RENDIMIENTOS DE PRODUCCIÓN

MATERIA PRIMA E INSUMOS USADOS EN EL PROCESO

Ingredientes	cantidades (g)
fresa	1762
piña	2079
kiwi	400

Presentación producto terminado (PT): **200 g**

Total, (PT) producto terminado**: 20**

Total, cantidad **peso inicial** (materia prima e insumos):**4247**

Total, **cantidad PT** (se multiplica la presentación por el total de PT): **4000**

% Rendimiento: peso final/peso inicial x 100: **94.18%**

GRUPO 1

ANÁLISIS

En el mix de frutas el resultado fue excelente se mostró otra forma de acompañar las frutas con una salsa elaborada de kiwi resaltando su sabor delicioso.

El acondicionamiento de las frutas se llevó de una manera perfecta

Ya que se clasificaron las frutas y se picaron adecuadamente para su consumo.

Se empacaron en tarrinas y se llevó a comercialización.

CONCLUSIONES

Al realizar el producto se hizo una buena distribución de las actividades a realizar, lo cual favoreció qué el proceso fuera muy efectivo y esto se vio reflejado al final del proceso.

Se pudo concluir que el mix de frutas al agregarle la salsa de kiwi le dio un sabor mucho más agradable, esto al ser una idea nueva en el producto nos ayudó mucho a la hora de venderlo, ya que el consumidor no estaba acostumbrados a verlo de esta manera.

GRUPO 1

INFORME DE LAS PRE- FITURAS

INTEGRANTES:

INGRID KATHERINE MOSCOSO

YENIFER ALEJANDRA MARIN

JAMILTON ORLEY ALARCON

SHARON IVON SALAZAR

JISETH NATALIA DIAZ

JENNIFER ANDREA BARRAGAN

PAULA DAYANA PINTO

KAREN CESPEDES RUEDA

INSTRUCTORA: DYKANIA DEL CARMEN ASPRILLA

FORMACION: TECNOLOGO EN PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS

FICHA: 2502229

CENTRO AGROPECUARIO LA GRANJA

ESPINAL-TOLIMA

2023

INTRODUCCIÓN DEL PLATANO

El plátano es una fruta tropical procedente de la familia herbácea que recibe el mismo nombre a banano. Es un fruto con cualidades variables en tamaño, color y firmeza, alargado generalmente curvado y carnoso rico en almidón cubierto con una cáscara que puede ser verde o amarilla los frutos crecen en racimos que se cuelgan de la parte superior de la planta.

El plátano es fuente de potasio que contribuye al funcionamiento normal de los músculos.

En cuanto a las vitaminas el plátano es fuente de vitamina B-6 lo cual contribuye al funcionamiento normal del sistema nervioso.

Las tajadas de plátano verde son pre fritas e individualmente congeladas. El producto se elabora a partir del fruto del plátano cultivado (harton, dominico etc.) y cosechado en la en nuestro departamento del Tolima .La fruta es llevada a la planta de procesos en donde se madura, pela, lava, taja, fríe y luego congela y empaca aplicando BPM’s durante todo el flujo de proceso. Este producto está libre de preservantes y aditivos. Es freído en aceites vegetales, de soya o palma. Puede degustarse como acompañante de platos fuertes, como aperitivos o como un rico snack.



OBJETIVO GENERAL

- Desarrollar una familia de alimentos saludables de alto valor nutricional y que entreguen una característica funcional.

- conservar la calidad de las características organolépticas de los tostones congelados y empacados al vacío o sellado. Para seleccionar el mejor método de preparación de estas frituras, se caracteriza por la calidad la materia prima, seleccionando plátanos en estado de maduración 3, con un día de cosecha.

OBJETIVO ESPECIFICO

- Elaborar el producto con el 100% de insumos naturales.

- Diseñar los prototipos de los productos y los empaques con sus respectivos logos.

CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS

Las características organolépticas de las pre-fituras del plátano son las siguientes:

- Apariencia: las pre-fituras del plátano tienen una apariencia similar a la de un plátano maduro, pero con una piel más delgada y rugosa.

- Textura: la textura de las pre- fituras del plátano es suave y mantecosa, similar a la de un aguacate maduro. Son fáciles de machacar y tienen una consistencia cremosa.

- Sabor: el sabor de las pre- fituras del plátano es ligeramente dulce y muy suave. No tienen el sabor fuerte o amargo que puede tener un plátano maduro.

- Aroma: el aroma de las pre- fituras del plátano es muy suave y apenas perceptible. No tienen un olor fuerte o penetrante.

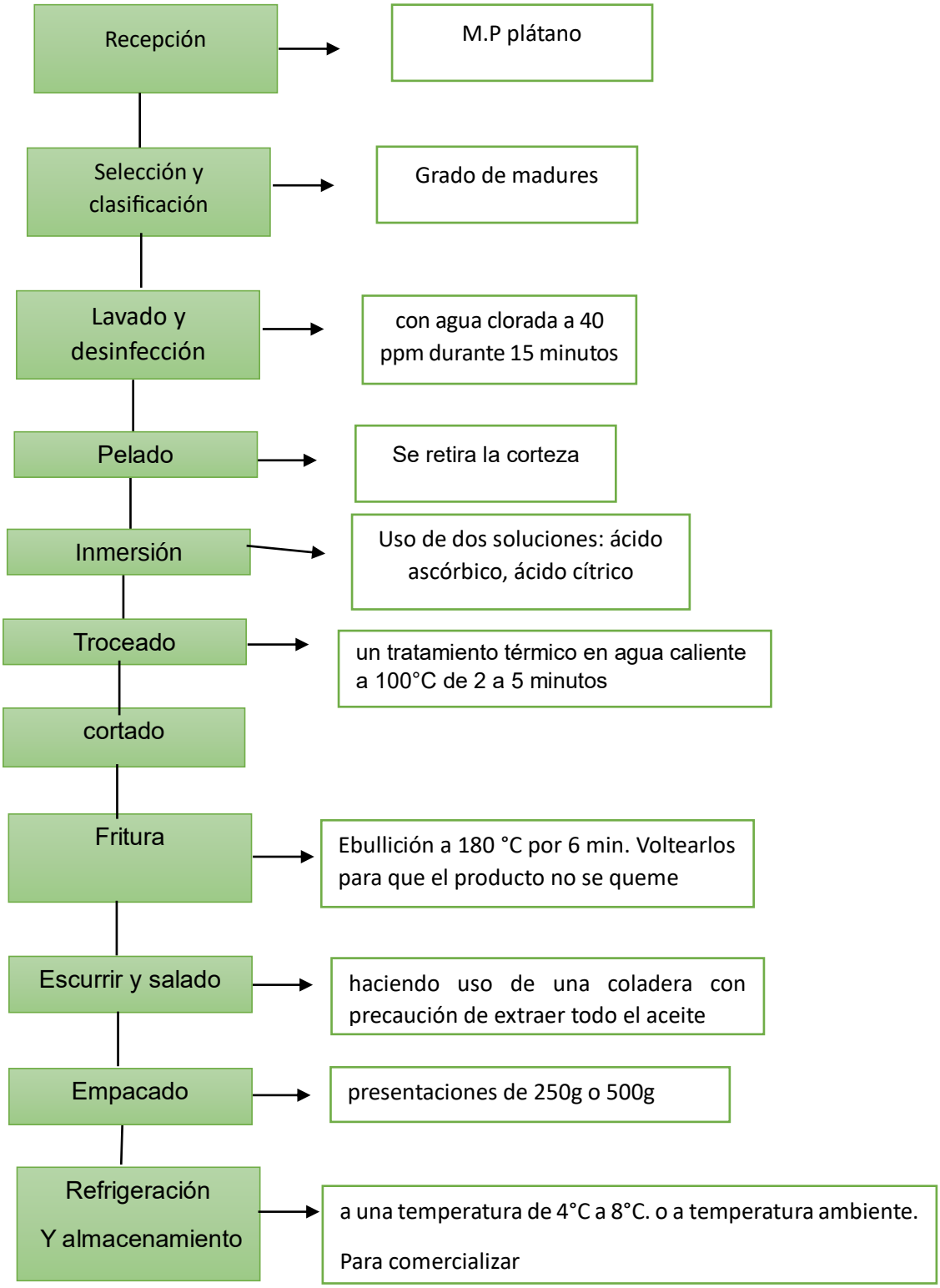
RENDIMIENTO

- **Plátanos 100%**
- **Sal 0.6%= 20g**
- **Ácido cítrico 0.2%: 7g**
- **Ácido ascórbico 0.2%: 7g**
- **Agua 2 litros**
- **Ajo 10g**

- **Peso del plátano pelado: 1313g**
- **1.313 plátano + 2L agua: 3.313**
- **Peso de todos los plátanos sin pelar= 9. 949 libras**
- **Peso del plátano de nosotros sin pelar= 4.619g**
- **Presentación del plátano- empaque 125g**
- **634g- del plátano frito**



DIAGRAMA DE FLUJO



CONCLUSIONES

- Cómo producto final, las pre-frituras de plátano obtuvieron un sabor agradable al gusto, crujiente y apariencia aceptable.
- Para la elaboración de este producto tomo un tiempo determinado y precauciones siendo un producto sencillo.
- Adquirimos conocimiento sobre la correcta elaboración de pre-frituras y el proceso para la conservación del mismo siendo el plátano un producto que generalmente se oxida.

EVIDENCIA















