ETAPAS PRELIMINARES EN PROCESOS DE FRUTAS Y HORTALIZAS

INTEGRANTES: Alison Camila Alvis Leal

Diana Marcela Fuentes Ausique

Ermidinson David Montealegre Romero

Angie Natalia Rivas Parra

Brenda Dayana Moreno Urrego

Alexa Yurley Orjuela Castro

Duvan Santiago Villalba Sepúlveda

INSTRUCTORA: Dikania Asprilla

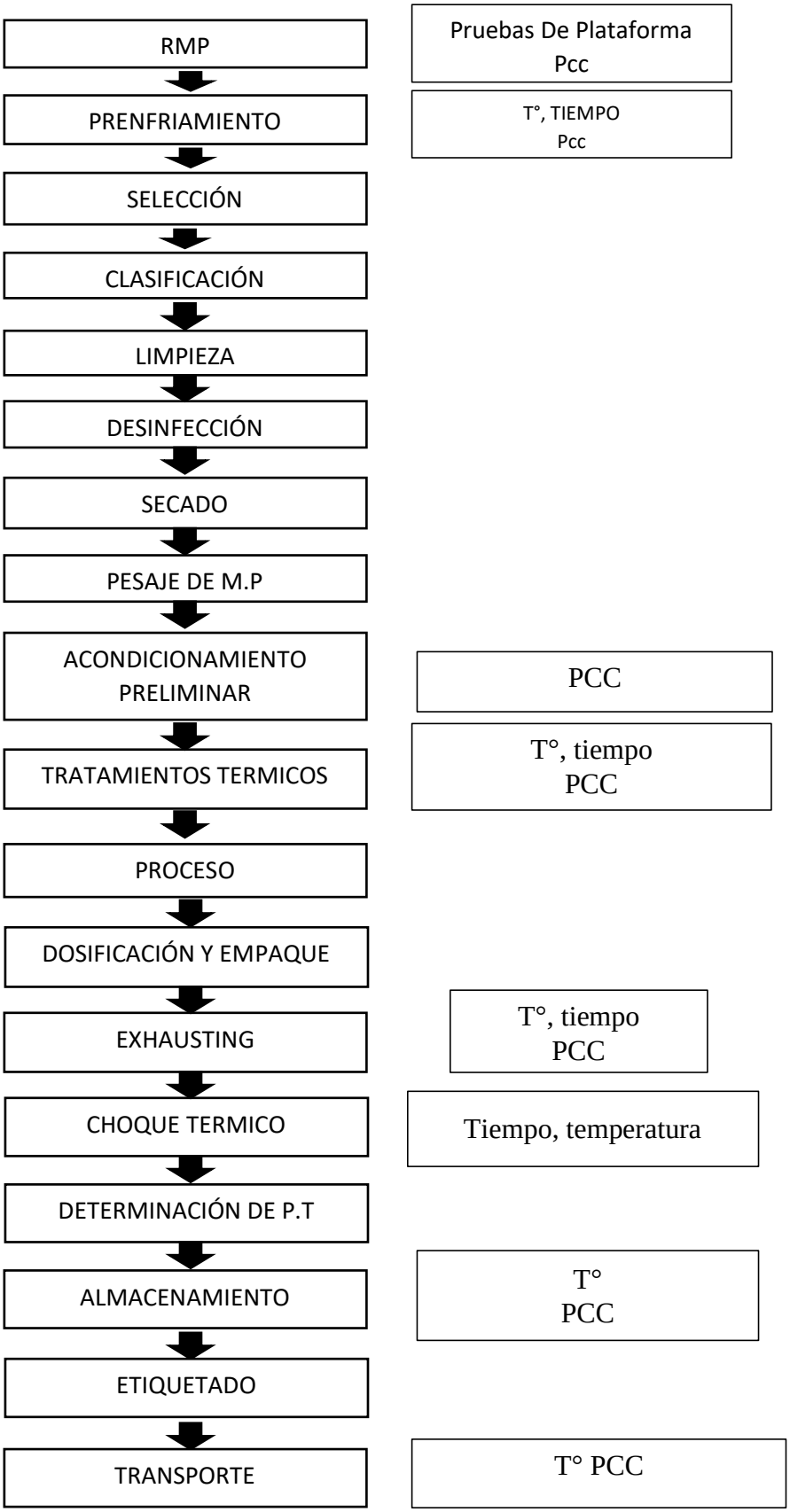
FICHA: 2693416

CENTRO AGROPECUARIO LA GRANJA

ESPINAL-TOLIMA

2023

DIAGRAMA ETAPAS PRELIMINARES



ETAPAS PRELIMINARES EN PROCESOS DE FRUTAS Y HORTALIZAS

Aprendices:

Laura Saavedra

Erick useda

Emili calderón

Kaleth Díaz

Karoll Murcia

Sebastián Basto

Instructora:

Dikania Asprilla

Ficha:

2693416

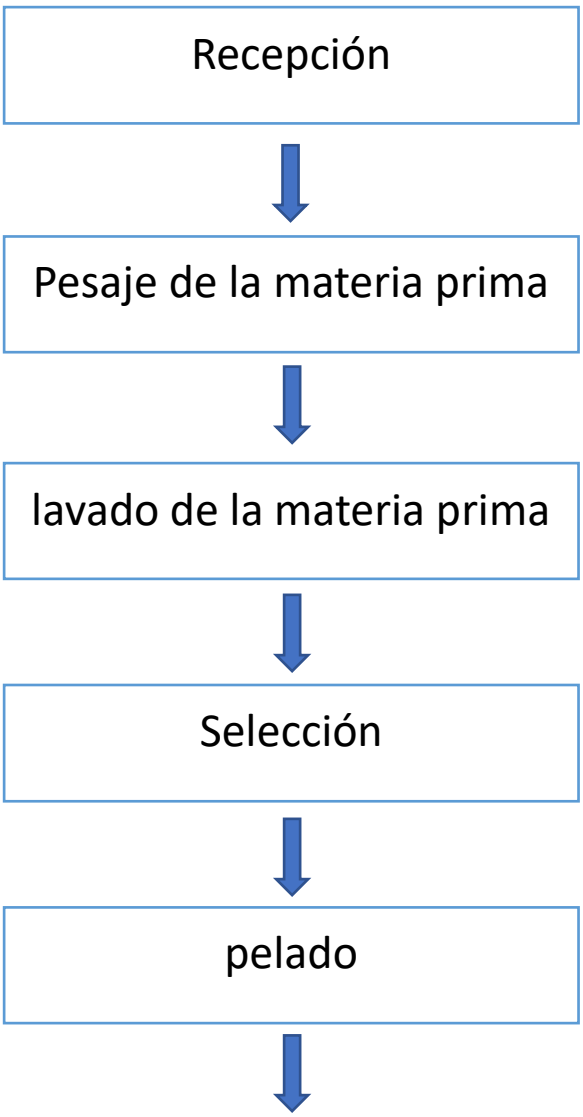
Fecha:

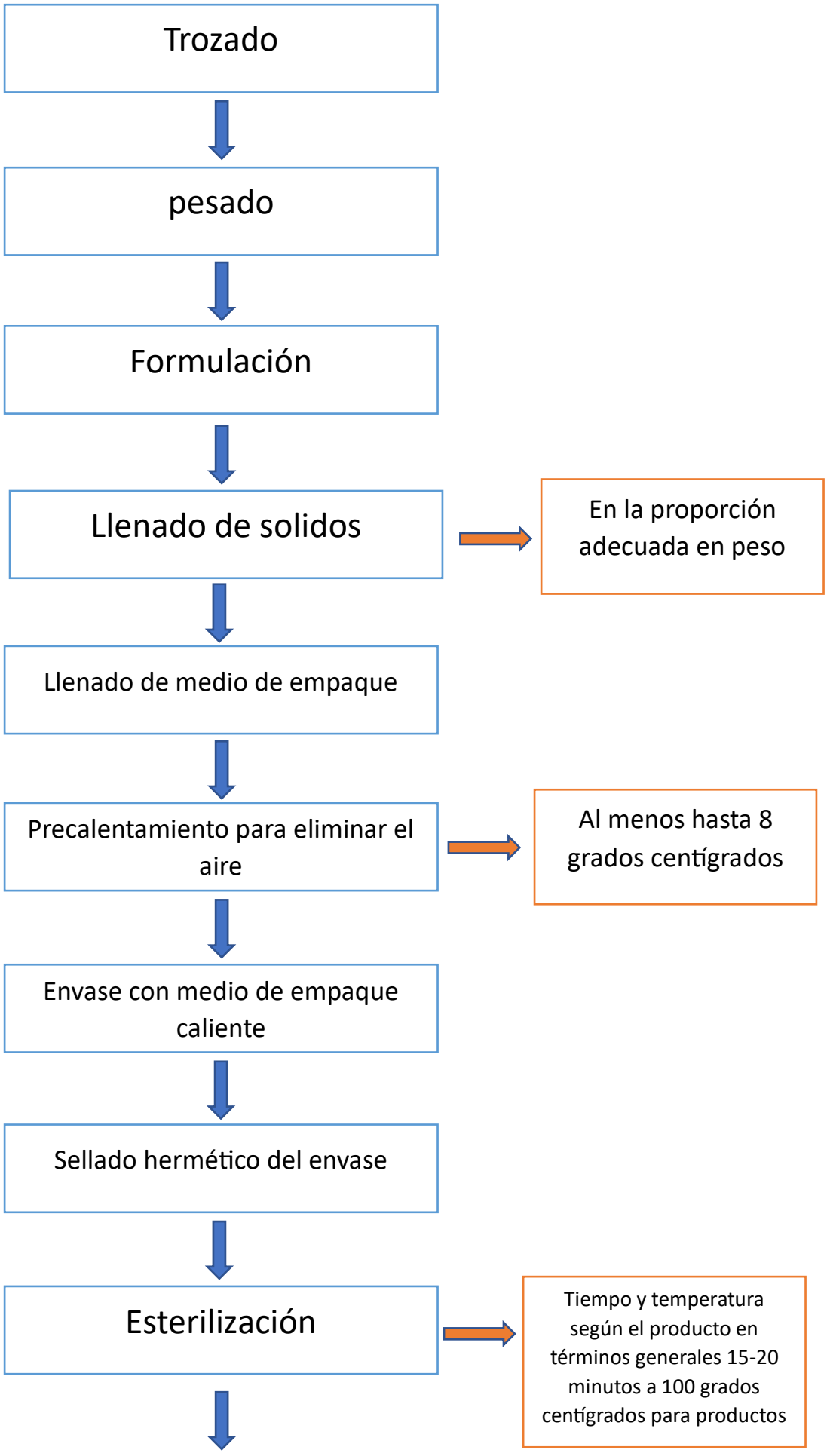
09/06/2023

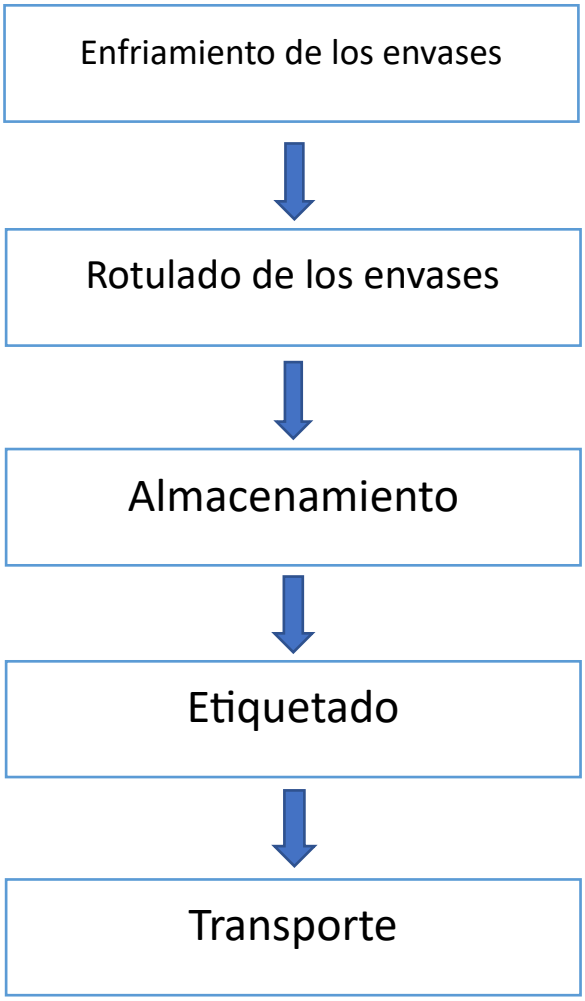
Centro agropecuario LA GRANJA

Espinal-Tolima

FLUJOGRAMA




Trozado
pesado
Formulación
Llenado de solidos
En la proporción adecuada en peso
Llenado de medio de empaque
Precalentamiento para eliminar el aire
Al menos hasta 8 grados centígrados
Envase con medio de empaque caliente
Sellado hermético del envase
Esterilización
Tiempo y temperatura según el producto en términos generales 15-20 minutos a 100 grados centígrados para productos


Enfriamiento de los envases
Rotulado de los envases
Almacenamiento
Etiquetado
Transporte

PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS

FICHA: 2693416

"Operaciones de Poscosecha"

EQUIPO DE TRABAJO

* Emili Calderon Hernandez
* Erich Michel Mercado Useda
* Kevin Yalet Diaz Reyes
* Karol Liseth Murcia Barrios
* Juan Sebastian Basto Sanches
* Laura Alejandra Suavedra Madrigal

INSTRUCTORA: Dayana Asprilla

"Servicio Nacional de Aprendizaje"

SENA

FECHA: 2 de junio del 2023

AÑO: 2023

MHOMAS

Frutas y Hortalizas

1. Que diferencia hay entre seleccionar y clasificar.

Seleccionar: consiste en separar toda fruta o hortaliza que no presente uniformidad con el lote, en cuanto a madurez, color, forma, tamaño, o presencia de daño mecánico o microbiológico.

Clasificar: En las frutas, estas se dividen en frutas neutras, dulces, ácidos y semiácidas, la correcta combinación estos tipos, puede ocasionar beneficios estomacales y hepáticos.

Las hortalizas se clasifican de acuerdo a su ciclo de vida, forma de producción, medio de conservación, color, órgano de consumo y la cantidad de carbohidratos que contiene, se le denomina hortaliza al conjunto de plantas cultivadas en huertos.

2. Que función cumple el Pre-enfriamiento

En frutas y hortalizas, contacto directo de tratamiento el color y transpiración, comienza los procesos de preenfriamiento para controlar la temperatura de la fruta en la entrega.

también consiste es una práctica que permite remover el calor que los productos de frutícolas que traen del campo luego de la cosecha. Reduce la pérdida de humedad, minimiza el ataque de microorganismos.

Powered by CamScanner

Aire frio

Agua

Por vacio

3. Cuales son los criterios de seleccion clasificacion de las frutas y hortalizas.

Clasificar es separar los productos, segun propiedades escogidas por el consumidor, como el grado de madurez, tamaño, forma, etc.

Clasificación por apariencia: Se refiere a los daños superficiales de los productos.

Clasificación por color: La clasificación por color se hace con referencia a las tablas de color.

Clasificación por tamaño: El tamaño de un producto hortofrutícola está determinado por la relación entre el peso, la longitud y el diametro.

Powered by CamScanner

4. Por qué es importante el almacenamiento correcto en frutas y hortalizas y qué implica.

El mantenimiento de las condiciones optimas, de almacenamiento. Para frutas y hortalizas. Protege a los cultivos contra la perdida de humedad, la descomposición y el envejecimiento.

El almacenamiento de frutas debe realizarse manteniendo los productos alejados de las paredes y del suelo. Preferiblemente en palets elevados. La temperatura y la humedad son factores claves para un buen almacenamiento. Es necesario contar con indicadores que permiten supervisar ambos de manera sencilla y constante.

5 Por qué es importante el transporte en la conservación de frutas y hortalizas y que aspectos hay que tener en cuenta.

El transporte facilita la movilización y prevención de magulladuras, el transporte es importante ya que es la encargada del mismo son maniobras de tener grados y deben garantizar un control de temperatura de la cadena de frio.

Tecnologo En Procesamiento De Alimentos

DyKania AsPrilla

Integrantes

Alexa Orjuela
Alison Alvis
Angie Rivas
Brenda Moreno
Diana fuentes
Duvan Villalba
David Montealegre

Centro Agropecuario "La Granja"
Espinal - Tolima
ficho: 2693416

Powered by CamScanner

Puntos Criticos Vistos en la Planta de Fruhor.

* El Piso no cumple con la normativa porque tenia multiples grietas.
* Los lavaplatos tenian fugas
* Precisamente por las fugas pudimos ver moho en las paredes inferiores de los lavaplatos.
* La regilla contenia residuos de frutas por lo que hace falta una mejor limpieza.
* Falta de mantenimiento y limpieza en los equipos que no se utilizan, ya que estos presentaban oxidación.

(Todo esto teniendo en cuenta las BPM)

Powered by CamScanner