Centro Regional La Granja Espinal Tolima (sena)

Programa:
Control de calidad en la industria de alimentos

Instructor:
Jhonatan Chacon

Aprendiz:
Duban Estiven vela capera - David Santiago F.

Producto:
Bocadillo de Auyama - (Pasta)

Ficha:
2693439

Año:
2023

El dia 06/06/2023 Se llevo acabo una practica en la unidad de Fruor, donde la materia prima que se utilizo Fue la Auyama. Para preparar bocadillo de auyama (pasta de auyama).

El primer paso que se llevo a cabo Fue lavado y desinfección de la Auyama, luego pasamos a pelarlas es decir quitado de las cascaras, sacarle las semillas del interior, picamos en trozos pequeños obteniendo una cantidad de 10KL con la cual iriamos a procesar, despues se llevo la pulpa a la licuadora para poder extraer todo el liquido que Fuera necesario, luego de haber extraido todo el liquido que Fuera necesario, luego de haber triturado la pulpa pasamos a colar y el total del liquido obtenido Fue 10Lt de jugo de pulpa de Auyama, se obtenio ese resultado por que al triturar la pulpa se le añidio 4Lt de agua.

Luego de tener los 10Lt de jugo de pulpa listo pasamos a echarles a la sarten, los ingredientes, los ingredientes que necesitamos o utilizamos Fueron.

10 Lt de jugo de pulpa de Auyama
750 kg de azucar
0.3 % de acido citrico
1 % de petina

Para la elaboración de la pasta de auyama se le midieron los grados brits teniendo el producto a una temperatura promedio de 85°c a 120°c despues de 15 minutos nos dio una marca inicial al 5°c brits, el producto terminado tiene que estar entre 78° a 80° brits, para poder bajarlo y reembasarlo en los recipiente que se lleva a cabo su proceso de enFriamiento

El producto lo terminamos aproximadamente en unas 3 a 4 horas., el resultado que nos arrojo el producto no fue tan bueno por que hubieron unas variables que nos jugaron en contra por que por falta de tiempo hicimos el producto muy rapido Etc.

Observaciones

- El tiempo de elaboracion fue muy rapido
- la textura no fue la adecuada
- La evaporacion promedio fue de el 30 % respecto
- al producto y el 70 % fue azucar
- agregamos toda la azucar en una sola tazada
- no en 3 tandas con su respectivo tiempo
- El medio de enfriamiento no fue el adecuado
- La materia prima estaba muy biche, no tan madura
- El sabor no era el mas agradable ya que tenia mucha concentracion de azucar por el motivo que se le agrego toda en una sola dosis y era en 3 tandas cada 10 minutos. Etc

Recomendaciones

- Seleccionar la fruta mas adecuada madura
- Adicionar los productos segun cada tiempa para el Producto, no todos a la vez.
- El Producto debe ser elaborado con calma
- Lugar de reposo apto para el Producto