.Centro regional la granja Espinal tolima (Sena).

Programa:

Control de Calidad I. A.

Instrutor:

Jhonatan. Chacon

Aprendiz

Franklin Rivas Moreno.

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 materi prima que se utilizo fue la auyama, para preparar bocadillo de auyama (pasta de auyama).

El primer peso que se llevo acabo fue lavado y desinfección de la auyama, luego pasamos a pelarlas es decir quitarle la cascaras despues la picamos en trosos pequenos obteniendo una cantidad de 40kl con la cual iriamos a trabaja, despues se llevo la pulpa a la licuadora para poder estraer todo el liquido que fuera nesesario, luego de haber triturado la pulpa pasamos el colarla el total de liquido obtenido fue 40Lt de jugo de pulpa de auyama se obtenio ese resultado por que al triturar la pulpa se le anadio 4Lt de agua.

Luego de tener los 40Lt de jugo de pulpa listo pasamo a echarlos a la sarten, los ingrediente que necesitos, o utilizamos fueron:

40 Lt de jugo de pulpa de auyama
450 kg de azucar
0,3% de acido citrico
4% de petina.

Para la elavolacion de la pasta de auyama, se le midieron los grados bris teniendo el producto a una temperatura promedio de 85°C a 120°C despues de 45 minutos nos que nos dio una marca inicial al 5° brio, el producto terminado tiene que estar entre 48° a 80° brio. para poder bajarlo y reembasarlo en los resipiente que se llevara acabo 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 no hubo algunas variables que nos jugaron encontra.

- El tiempo en que se preparo fue muy rapido.
- la textura no fue la adecuado
- la evaporacion fue un promedio de el 30% respecto al producto y el 40% fue azucar
- El medio en que se dejo enfriado no fue el adecuado
- La materia prima estuba muy biche, no estaba tan madura
- El sabor no era el mas agradable ya que tenia mucha concentracion de azucar
- etc.