CENTRO AGROPECUARIO "LA GRANJA"

PROGRAMA

CONTROL DE CALIDAD DE LA I.A.

INSTRUCTOR

JHONATAN CHACON

APRENDIZ

IVAN DARIO MEDINA C.

PRODUCTO

BOCADILLO DE AUYAMA (PASTA)

FICHA

1693439

AÑO

2023

BAHIA SOLANO "CHOCÓ"

....INFORME....

-El dia 06/06/2023, se llevo a cabo una practica en la unidad de frvor donde la materia prima que se utilizó fue la avyama, para preparar bocadillo de avyama (Pasta de avyama).

-El primer paso que se llevo a cabo fue el lavado y desinfección de la materia prima (la avyama), luego pasamos a pelarlas, es decir quitandoles las cascaras, despues la picamos en trozos pequeños obteniendo una cantidad de 10KL con la cuál iriamos a trabajar, despues se llevola pulpa a licuadora para poder extraer todo el líquido que fuera necesario, luego de haber triturado la pulpa pasamos a colarla el total de líquido obtenido fue de 10lt de jugo de pulpa de avyama se obtuvo esa resultado porque al triturar la pulpa se le añadió 4lt de agua.

-Luego de tener los 10lt de jugo de pulpa listo pasamos a hecharlos a la sarten, los ingredientes que necesitamos o los que utilizamos fueron:

- 10lt de jugo de pulpa de avyama....
- 750Kg de azúcar....
- 0.3% de acido citrico....
- 1% de patina....

-Para la elavoración de la pasta de avyama, se le midieron los grados brix teniendo el producto a una temperatura promedio de 85°C a 120°C. despues de los 15 minutos que nos dió en la marca inicial a los 5°brix para poder bajarlo y reenvasarlo en los recipientes que se llevara 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 porque no hubo algunas variables que nos jugaron encontra.

....Conclusiones....

- El tiempo en que se preparo el producto fue muy rápido....
- La textura no fue la más acertada....
- La evaporación fue un promedio de el 30%.- respecto al producto y el 70% fue de azúcar....
- El medio en que se dejó enfriar el producto no fue el más adecuado....
- La materia prima estaba muy bicha por eso fué que no se endureció y le hizo falta de más pafina....
- El sabor no era el más agradable ya que tenía mucha concentración de azúcar etc....