Centro Regional La Granja Espinal Tolima

Programa:

Control de calidad

Instructor:

Jhonatan Chacon

Aprendiz:

Juan Medina Casas

Producto:

Bocadillo de cuyamo (pasta)

Ficha:

2693434

Año:

2023

El día 06/06/23, se llevó una practica en la unidad (ruor en donde la materia prima fue la guyaba para preparo bocadillo de guyaba (pasta de guyaba).

El primer paso que se llevó acabo fue lavado y desinfección de la guyaba, luego pasamos a pelarlas es decir quitarse las conchas, luego las picamos en trozitos obteniendo una cantidad de 10kl, después se llevó la pulpa a la licuadora para estraer todo el líquido que fuera necesario, luego pasamos a colar el total de líquido, el líquido obtenido fue de 10Lt, obtenimos ese cantidad porque se le agrego 4Lt de agua.

Luego de tener los 10Lt de jugo de pulpa listo, pasamos a echarlos a la paila, los ingredientes que utilizamos fueron

10Lt de jugo de pulpa de guyaba
750kg de azucar
0,3% de acido citrico
1% de pectina

para la elaboracion de la pasta de guyaba se le midieron los grados brix (temiendo) temiendo el producto a una temperatura de 85°C despues de 15 minutos nos dio una marca inicial de 3° brix, el producto terminado tiene que estar a una temperatura entre 75°C a 80°C brix para poder bajarlo y reembasarlo en los resipientes para llevar acabo su proceso de enfriamiento

El producto lo terminamos entre 3 a 4 horas aproximadamente el resultado que nos arrojo el producto no fue tan bueno porque no hubo alguno variable que no jugaron en contra.

- El medio en que se dejo enfriando no fue el adecuado
- La materia prima estaba muy rica
- El tiempo en que se preparo fue muy rapido
- La evaporacion fue un promedio de el 30% respecto al producto y el 70% fue azucar
- El tiempo en que se preparo fue muy rapido