



Evidencias fotográficas mes de septiembre – Emprendedor en procesamiento artesanal de derivados de frutas y hortalizas – Ficha: 2163490

Estudiantes SENA
Eluis, Roberto, +57 310 2965394, +57 310 ...

20 DE AGOSTO DE 2020

Buenas tardes aprendices 12:57 ✓

+57 321 8910868 ~Glendis
Buenas tardes 13:03

Recepción de materia prima

Mermelada: Pasta de fruta semicollada para untar, preparada a partir de frutas enteras, pulpa de fruta, jugo concentrado de fruta, que puede contener trozos de fruta y/o piel, sometida a procesos de calentamiento y evaporación adicionales de azúcar o edulcorantes calientes o no calientes o a la mezcla de éstos, con o sin adición de pectinas y otros permitidos en la legislación colombiana vigente. (Resolución 3929 de 2013)

Recepción de materia prima: Etapa que da inicio al proceso productivo en el que se verifican algunas características de color, olor, textura, temperatura de llegada, empaque y etiquetado.

Acondicionamiento (retirar pedunculados y manchas negras)

Escaldado: Consiste en un tratamiento térmico, el cual se hace muy rápido y su duración depende del tipo de fruta que se trabaje. Es como una precaución pero más rápida. En esta etapa una vez el agua empieza a hervir, se agregan las mangas por un tiempo de 8 minutos. Este proceso es muy importante y tiene como objetivos:

- Ayudar a fijar el color de la fruta, pues los pigmentos quedan atrapados en los tejidos.
- Eliminar enzimas que van a deteriorar la calidad del producto, (enzimas que continuarían con reacciones de degradación).
- Eliminar el oxígeno presente en la fruta, este hace que se pierdan algunas frutas como la pera y la manzana.
- Ablandar las frutas, (por acción del calor), permite que los siguientes pasos del proceso se hagan más rápido.
- Reducir los microorganismos presentes en la fruta, así no se dañará tan rápidamente.

Reposo

Despulpa (pelado, trituración y filtración o colado): El despulpa consiste en obtener la pulpa, libre de cáscaras y semillas. Para ello se da inicio con el **pelado**, el cual se puede hacer en forma manual, empleando cuchillos, o en forma mecánica con máquinas. En el pelado mecánico se elimina la cáscara, el corazón de la fruta y el...

ELABORACION DE YOGURT ENTERO

Formulación

- Leche: 1 litro
- Azúcar: 90 gramos (45 gramos para la leche durante el calentamiento y los otros 45 gramos para la mermelada)
- Cultivo láctico (35 y 60 gramos)
- Mermelada (70 y 90 gramos)

Procedimiento

1. Recepción
2. Filtración
3. Pasteurización (80 - 85 °C x 30 minutos - En el caso de disponer de termómetro) PARA LOS QUE NO TIENEN TERMOMETRO, UNA VEZ QUE HIERVA DEBEN DEJARLA 20 MINUTOS A FUEGO LENTO.Ojo: Durante el calentamiento deben agregar la mitad del azúcar
4. Enfriamiento (hasta 45°C)
5. Inoculación
6. Incubación (Dejar entre 2 horas y 45 minutos a 3 horas y media)
7. Romper coágulo
8. Enfriamiento
9. Maduración (Refrigerar por mínimo 8 horas)
10. Adición de saborizantes naturales (mermelada del mango)
11. Envasado
12. Refrigerar en frío

+57 314 6953365 ~Luis Giraldo
Buens tardes instructor. 13:03

+57 321 8910868 ~Glendis
Nos vamos a reunir ? 13:03

+57 321 2890518 ~Enaury Salgado
Buenas tardes profesor 13:03

Les recuerdo la formación de esta tarde a partir de las 2 p.m., tal como lo acordamos la vez pasada 13:04 ✓

Buenas tardes Luis, Glendis y Enaury 13:04 ✓

+57 321 8910868
Nos vamos a reunir ?

Escribe un mensaje



Buscar

RECIENTES CONTACTOS

No guardado 16:47

321 8910868 No guardado 16:19

310 6542889 No guardado 16:19

310 6752130 No guardado 16:19

312 6484024 No guardado 16:18

310 6542889 No guardado 15:18

321 2890518 No guardado 15:17

310 6752130 No guardado 15:16

312 6484024 No guardado 15:16

321 2890518 No guardado 15:11