ELABORACION DE COMPOTAS

INTRODUCCIÓN.

COMPOTA
La compota es el producto elaborado a base de fruta fresca o su pulpa, adicionada con azúcar, acido cítrico, fécula de maíz, agua y sustancias espesantes para obtener una consistencia viscosa.

Por ser la compota un alimento de mayor consumo infantil es preferible no adicionar conservantes, con el fin de no afectar la integridad del bebe que la consume

PLANTEAMINETO DE ACTIVIDADES DE APRENDIZAJE

Equipos y Utensilios.

- Marmita.
- Termómetro
- Mesón de acero inoxidable
- Estufa industrial.
- Tabla para picar
- Cuchillos.
- Gramera.
- Recipientes plásticos
- Ollas de capacidad requerida.
- Espátula para mezclar

Materia primas y Empaques.
Fruta fresca o pulpa, Azúcar, Agua potable, Fécula de maíz o Maizena, Acido cítrico, Frascos de vidrio.

FORMULACIÓN.

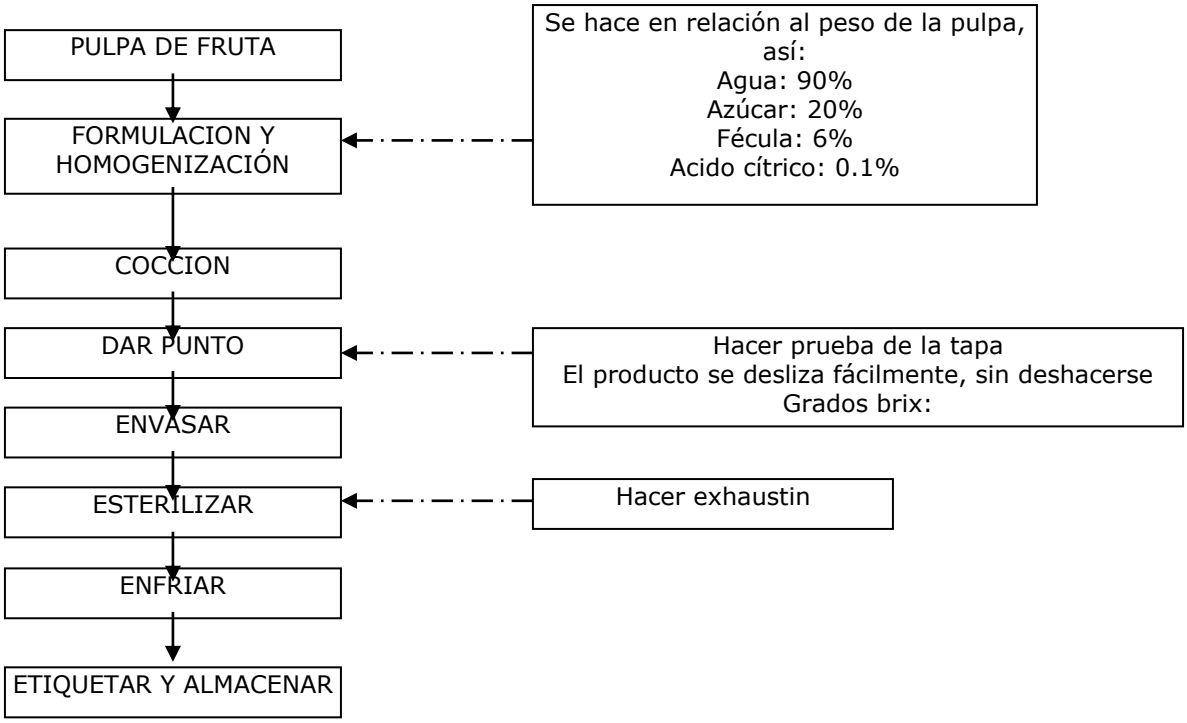
Materias primas, aditivos	Porcentaje (%)	Cantidad (g)	Costos $
Pulpa de frutas	100		
Agua	90		
Azucar	20		
Fecula	6		
Acido cítrico.	0.1		

Ing. Agroindustrial: EDINSON CHACÓN GARZÓN

ELABORACION DE COMPOTAS

PROCEDIMIENTO DE ELABORACIÓN.

DIAGRAMA DE FLUJO PARA LA OBTENCION DE COMPOTA DE FRUTAS



Realizar los pasos que se describen en el siguiente diagrama de flujo teniendo en cuenta lo siguiente en la cocción:

COCCION: La pulpa es sometida a un calentamiento con un poco del agua medida, para que no se pegue o queme, cuando esta empiece a hervir, se adiciona lentamente el azúcar y la mitad del agua, se deja hervir por 15 minutos, se disuelve la fécula en el resto del agua y se agrega, se deja hervir de 15 a 20 minutos más hasta obtener la consistencia deseada, antes de retirar del fuego, adicionar el ácido cítrico.

Los estudiantes seguirán el proceso descrito en el diagrama de flujo para las diferentes frutas, tomando datos correspondiente a:

Fruta	Peso inicial (g)	Pulpa (g)	Agua (g)	Azucar (g)	Fecula (g)	Acido citrico (g)	Total compota (g)

TALLER Realizar el informe con costos y rendimientos, y subirlo al enlace https://forms.gle/3mgSzvZmh4sC5Gj27

LINK del video en you tube https://youtu.be/INpS7pT4bAc

Ing. Agroindustrial: EDINSON CHACÓN GARZÓN