

FUNDACION UNIVERSITARIA SAN MATEO

UNIDAD 2 ACTIVIDAD 3
ELABORACION DE PRODUCTOS

PRESENTAD POR JENNIFER GARZON

TUTOR LAURA GUATAVITA

INTRODUCCION

Para lograr una buena conservación de alimentos hay que saber los procesos a utilizar para preservar su vida útil, teniendo en cuenta que nuestros procesos mantengan sus valores nutricionales.

A continuación, veremos los adecuados procesos de:

. VERDURAS

. MERMELADAS

. ALMIVARES

A su vez veremos el adecuado manejo para que la materia prima conserve sus nutrientes, la restricción de microorganismos desde su proceso de selección hasta el de almacenamiento y su determinada temperatura.

METODO DE CONSERVACION DE CALOR Y FRIO

FRUTAS EN ALMIBAR Y MERMELADA

Utensilios

- . Olla
- . Cuchillo
- . Tabla para picar
- . Frascos para empacar

Ingredientes

- . mora
- . piña
- . agua
- . azúcar

PROCESOS DE ELABORACION DE FRUTA EN ALMIBAR Y MERMELADA

Selección materia prima
seleccionamos la fruta a usar



Hermoseado : se preparan
los alimentos quitando las
partes no comestibles



Labado: pasamos a lavar con abundante agua los alimentos y quitar las últimas partes no comestibles



Troceado: para las frutas en almíbar como piñas, pero para las moras como mermeladas no es necesario





Mermelada: se prepara la misma cantidad de mora que de azúcar no se adiciona agua



Esterilizado: mientras se hace el proceso del almíbar y la mermeladas esterilizan los frascos con sus tapas en una olla y se incorporan en p





Exhausting: procedemos a embazar en los frascos, se tapan y se ponen en ebullición por unos 5 minutos tapamos y volteamos



Enfriado: se ponen con la tapa hacia abajo y se dejan enfriar en un lugar lim





Almacenamiento: lo
almacenamos en un lugar fresco
con poca luz y baja humedad



ELABORACION DE VERDURAS CONGELADAS

Selección de la materia prima



HERMOCEADO



Lavado



Troceado





Escaldado



Choque térmico



Empacado



Almacenamiento



ESTOS SERIAN METODOS DE CONSERVACION MUY PRACCTICOS PARA DARLE MAS VIDA UTIL A NUESTRA MARERIA PRIMA