

Elaboración de Pulpas



Volumen N. 5

Pulpa de Tomate de Arbol



Pulpa de Tomate d Arbol by [Sistema de Bibliotecas Sena](#) is licensed under a [Creative Commons Reconocimiento-NoComercial-CompartirIgual 3.0 Unported License](#).

Creado a partir de la obra en <http://biblioteca.sena.edu.co/>.

Servicio Nacional de Aprendizaje

Dirección General

División P.P.P. Rural

División Agropecuaria

PULPA DE TOMATE DE ÁRBOL

5.

AGROINDUSTRIA

Elaboración de pulpas

GRUPO DE TRABAJO

LUZ MILA JIMENEZ: Instructora Regional Neiva

CARLOS H. BENAVIDES: Instructor Regional Bogotá

CONTENIDO

INTRODUCCION.....	5
OBJETIVO GENERAL.....	7
PROCESO.....	9
DETERMINAR COSTOS DE PRODUCCION.....	13
HIGIENE Y SEGURIDAD.....	15

INTRODUCCIÓN

Uno de los problemas graves del pueblo colombiano, es la falta de conocimiento sobre la elaboración y conservación de las frutas y verduras, que en forma abundante vienen cultivando. El tomate de árbol no es una excepción a este problema; por lo cual, la presente cartilla se convierte en una respuesta a esa necesidad, en donde se enseñará la forma de procesar y conservar la pulpa de tomate de árbol, la cual podrá ser utilizada en la preparación de diferentes productos, que beneficiarán la dieta alimenticia del pueblo campesino.

OBJETIVO GENERAL

Al finalizar la presente cartilla, el trabajador-alumno en formación estará en capacidad de elaborar Pulpa de Tomate de Árbol, siguiendo las instrucciones dadas.

PROCESO

Este producto se caracteriza porque a partir de él, se logra la preparación de otros productos. Es de consistencia blanda y de sabor ácido.

Seleccionar materia prima:

El tomate debe ser de buena calidad y encontrarse en su máximo grado de maduración.

Lavar por inmersión:

Sumergir los tomates en un recipiente con agua, durante cinco minutos, para reducir material extraño a éste.

Lavar por aspersion:

Este lavado es complemento del anterior, consiste en someter los tomates uno a uno a la presión del agua.

Retirar pedúnculos y partes dañadas:

Es una operación sencilla, donde se suprimen los pedúnculos y partes indeseables que lleguen a perjudicar la calidad del producto final.

Escaldar:

Llevar agua al fuego, dejar hervir y depositar los tomates, cuando empiece a hervir dejar tres minutos y bajar del fuego. Pasar inmediatamente por agua fría. El objetivo de esta operación es fijar su color y facilitar la pelada.

Pelar el tomate:

El tomate es una fruta que se debe pelar para todas sus preparaciones.

Picar en trozos:

Se parte en trozos pequeños, para facilitar el licuado.

Licuar o moler:

Para sacar la pulpa es necesario licuar el tomate, cuidando de no partir la semilla.

Colar la pulpa:

Se hace para retirar la semilla y partes duras que pueden desmejorar el producto. En lo posible se puede utilizar un colador plástico.

Medir o pesar:

Para facilitar el trabajo en el medio rural, se tiene como unidad de medida la taza, cuchara y cucharita tintera.

Dosificar los ingredientes:

Una vez medido o pesado el producto, dosificamos de acuerdo a la cantidad de pulpa:

1 taza de pulpa

1 cucharadita de margarina

NOTA: No se agrega jugo de limón, por ser una fruta demasiado ácida.

Llevar al fuego:

En un recipiente llevar la pulpa con la margarina. La margarina se usa como antiespumante.

Hervir la pulpa:

A partir de que empieza a hervir, se deja cinco minutos. Se debe revolver constantemente, para evitar que se pegue.

Bajar del fuego:

Terminados los cinco minutos se procede a bajar del fuego.

Escurrir frascos:

Se saca frasco por frasco y se colocan sobre una superficie de madera durante 30 segundos.

Encasar pulpa:

Inmediatamente del paso anterior, se procede a envasar con la ayuda de un embudo recortado, quedando el producto un centímetro por debajo del borde del frasco. Con la ayuda de una cuchara de palo se retiran las burbujas que hayan quedado sobre la superficie.

Limpiar bordes:

Con la ayuda de un trapo limpio, se limpian los bordes.

Tapar suavemente:

Se sacan las tapas esterilizadas y se colocan suavemente.

Esterilizar:

Se continúa con el proceso de esterilización.

HIGIENE Y SEGURIDAD

El lugar donde se vava a elaborar la pulpa, debe permanecer limpio y aseado. Sus pisos secos y sin obstáculos, para evitar posibles caídas.

Todos los trabajadores-alumnos deben usar prendas de vestir limpias y mantener un alto grado de aseo personal. Deberán lacar sus brazos y manos con jabón vagua antes y durante el trabajo, lo mismo que después de ir al baño

Mientras se esté en la preparación: no se debe comer, mascar chicles, fumar, al igual que usar palillos.

Ningún trabajador-alumno que padezca de cualquier enfermedad transmisible, heridas infectadas, llagas o infección respiratoria podrá trabajar en la elaboración.

Se debe tener cuidado en el manejo de fogones, ollas o instrumentos cortantes para evitar accidentes.