

Elaboración de Pulpas



Volumen N. 7

Pulpa para Compotas



Pulpa para Compotas 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 PARA COMPOTAS

7.

AGROINDUSTRIA

Elaboración de pulpas

GRUPO DE TRABAJO

CELIA GUERRERO TORRES Instructora Regional Popayán

CONTENIDO

INTRODUCCION.....	5
OBJETIVO GENERAL.....	7
PROCESO.....	9
REGISTRO DE PRODUCCION.....	14
HIGIENE Y SEGURIDAD.....	15

INTRODUCCION

Como las compotas están especialmente destinadas para la alimentación de niños y ancianos se debe tener mucho cuidado en la selección de las frutas y más aún en la preparación de las pulpas.

En la presente cartilla se explicarán los pasos a seguir para la elaboración de pulpas para compotas.

OBJETIVO GENERAL

Al finalizar la presente cartilla, el trabajador-alumno debe estar en capacidad de elaborar Pulpas de frutas para Compotas siguiendo los pasos presentados a continuación.

Este proceso consiste en llevar al fuego en una olla con agua y dejar hervir de 3 a 5 minutos, luego se baja la olla y las frutas se pasan por agua fría, esto se hace para:

- a. Mermar la carga bacteriana
- b. Fijar el color natural a las frutas
- c. Ablandar las frutas para el licuado o molido

Preparar agua con jugo de limón, o ácido cítrico, o ácido ascórbico o vitamina C

Como las compotas se prefieren como aumento para niños y ancianos deben ir enriquecidas con Vitamina C.

Pelar las frutas

Se pelan aquellas frutas cuya cáscara pueda dar mal sabor y mal color a la pulpa.

Picar en pequeños trozos:

Se pican las frutas para facilitar el licuado y molido.

Partir en medias partes:

Se parten aquellas frutas de las cuales vamos a utilizar el jugo.

Eliminar semillas

Se eliminan las semillas para evitar mal sabor y darle al producto final buena presentación.

Depositar trozos en agua enriquecida

Esto se hace para darle a la fruta mayor valor nutritivo.

Hervir

Se hierve de 2 a 3 minutos para ablandar la fruta y facilitar moler o licuar

Licuar o moler:

Se muele o licúa para convertir la fruta en pasta y así facilitar el colado o cernido. Tanto en el uso de la licuadora como del molino se debe tener en cuenta no triturar la semilla.

Colar o cernir:

Se pasa la pulpa por un colador o cedazo, para quitar la semilla y partes duras, agregando agua en mínima cantidad, teniendo en cuenta que el colador sea plástico.

Medir o pesar la pulpa:

Se pesa o mide la pulpa para establecer la dosis de los demás ingredientes a usar.

Dosificar:

Se dosifica para agregar los demás ingredientes en forma adecuada así:

Pulpa	1	taza
Margarina	1	cucharadita
Limón (jugo)	1/2	limón

Llevar al fuego con margarina:

La margarina se usa como antiespumante y para que la pulpa no se pegue al recipiente.

Hervir:

Se hierve diez minutos para cocinar la pulpa y tenerla apropiada para el envasado.

Bajar del fuego:

Se baja del fuego con cuidado y se coloca el recipiente en lugar limpio y seguro.

Adicionar jugo de limón:

Se adiciona el jugo de limón agitando permanentemente para una buena uniformidad de la mezcla.

Envasar el producto:

El producto debe envasarse utilizando un embudo plástico previamente esterilizado, teniendo en cuenta que el llenado se haga de abajo hacia arriba para evitar vacíos y burbujas de aire. Los frascos deben llenarse hasta un centímetro por debajo del borde.

Limpiar bordes de los frascos:

Con un trapo muy limpio limpiar el borde y las roscas de los frascos.

Tapar suavemente:

Las tapas deben retirarse del recipiente donde se esterilizaron a medida que se van necesitando y tapar con ellas el producto envasado.

Esterilizar:

Esterilizar el producto obtenido (se estudia en cartilla especial).

Determinar costo de producción:

El costo de producción se determina dándole el valor real a cada uno de los elementos utilizados en la elaboración de pulpas para compotas, tales como frutas, mano de obra y combustible.

El costo de producción por frasco se determina sumando los totales y dividiéndolo por el número de frascos producidos.

En el cuadro siguiente se muestra en forma sencilla el registro del costo de producción.

CUADRO DE PRODUCCION

MATERIALES	CANTIDA KGS	VALOR UNITARIO	VALOR TOTAL
TOTALES			

HIGIENE Y SEGURIDAD

- *Utilizar frutas completamente sanas.*
- *El local, materiales e implementos a usar deben estar muy limpios.*
- *Quienes elaboren las pulpas para compotas, deben ser personas sanas y limpias.*
- *En la elaboración de pulpas para compotas deben evitarse accidentes producidos por quemaduras y heridas causadas por frascos rotos y cuchillos.*