

Servicio Nacional de Aprendizaje  
Dirección General  
División P.P.P. Rural  
División Agropecuaria

ENCURTIDO  
DE HORTALIZAS

4.

**AGROINDUSTRIA**

*Procesamiento de Frutas y Hortalizas*



Esta obra está bajo una [Licencia Creative Commons Atribución-NoComercial-CompartirIgual 4.0 Internacional](#)

## **GRUPO DE TRABAJO**

**GUSTAVO MUNERA:** Regional Antioquia y Chocó

**ORLANDO OSORIO:** Regional Antioquia y Chocó

**GUILLERMO SATIZABAL:** Regional Boyacá

**ASCANIO CALDERON:** Asesor Dirección General

## CONTENIDO

INTRODUCCION .....	5
OBJETIVO GENERAL .....	7
GENERALIDADES .....	9
REGISTRO COSTOS DE PRODUCCION	14
SEGURIDAD E HIGIENE .....	15

## INTRODUCCION

*Dado el valor nutricional que tienen las hortalizas en nuestra alimentación diaria, es necesario aprender a prepararlas y consumirlas en diferentes formas.*

*En la presente cartilla se enseñará una de las formas como se pueden preparar y conservar las hortalizas, siguiendo paso a paso las instrucciones dadas.*

## OBJETIVO GENERAL

*Al finalizar el estudio de la presente cartilla, el trabajador-alumno debe ser capaz de elaborar encurtidos de hortalizas, siguiendo las operaciones a realizar.*

## GENERALIDADES

Las hortalizas como alimento son las que mayor cantidad de vitaminas y minerales proporcionan al cuerpo. Son numerosas las clases de hortalizas que conocemos, tales como la cebolla, apio, cilantro, coliflor, repollo, lechuga, perejil, berenjena, acelgas, etc.

*Seleccionar materia prima:*

Se debe hacer una buena selección teniendo en cuenta el color, estado de madurez y que sea de óptima calidad.

Para la elaboración del encurtido de hortalizas se necesita:

- Zanahoria
- Habichuela
- Arveja
- Cebolla de huevo
- Pimentón rojo y verde
- Pepino cohombro
- Rábano
- Coliflor
- Azúcar
- Sal
- Pimienta
- Vinagre blanco
- Ajo

*Lavar por inmersión:*

Dejar las hortalizas en agua durante cinco minutos para ablandar las suciedades adheridas a ellas.

*Lavar por aspersión:*

Dar un segundo lavado, colocando las hortalizas debajo del chorro o en un recipiente con agua limpia, con el fin de sacar todas las suciedades.

*Pelar hortalizas:*

Se pelan las siguientes hortalizas:

- La zanahoria
- El pepino
- La cebolla
- El rábano

**NOTA:** Si se desea se pueden elaborar sin pelar teniendo en cuenta de quitar los extremos.

*Picar en trozos:*

Se deben picar las hortalizas para facilitar el envasado y darle una buena presentación al producto.

- La zanahoria en cuadros pequeños
- La habichuela en trozos de dos a dos y medio centímetros
- El pimentón en cuadros, tiras o julianas

- La cebolla en rodajas
- El rábano en rodajas
- El pepino en rodajas
- El coliflor en trozos pequeños
- El ajo se tritura

*Escaldar en agua caliente-fría:*

Poner agua al fuego, cuando empiece a hervir agregar la zanahoria, habichuela, coliflor y arveja. Cuando empiece a hervir nuevamente el agua con las hortalizas se deja de cuatro a cinco minutos.

Bajar del fuego, pasar por agua fría para fijar el color de las hortalizas, dejar en agua hasta el momento de envasar.

*Rociar sal:*

El pepino, rábano, cebolla y el pimentón no se escaldan, se ponen en un recipiente y se agrega sal suficiente de tal forma que queden bien impregnadas.

*Escurrir hortalizas:*

Llevar a un colador las hortalizas anteriores, durante 20 ó 30 minutos para facilitar la salida del agua que éstas contienen.

*Preparar vinagre:*

Se prepara el vinagre con la siguiente dosificación; para 4 tazas de vinagre:

2 Cucharadas de sal  
1 1/2 Cucharada de azúcar  
1 Cucharadita de pimienta  
1 ó 2 Dientes de ajo (triturado)

- Llevar al fuego el vinagre con los condimentos.
- Dejar hervir durante cinco minutos para mejor concentración de los condimentos.
- Pasar por un lienzo o trapo el vinagre para evitar el paso de partículas de los condimentos.

*Lavar hortalizas:*

Lavar las hortalizas para sacar el exceso de sal.

*Mezclar todas las hortalizas:*

Ecurrir todas las hortalizas y echarlas en un recipiente teniendo en cuenta que queden bien mezcladas para darle una buena presentación al producto.

*Ecurrir frascos:*

Sacar frascos esterilizados, dejar escurrir boca abajo sobre una superficie plástica o de madera durante 30 segundos.

*Envasar:*

Con una cuchara, llenar frasco por frasco hasta el cuello.

*Completar volumen con vinagre:*

Después del paso anterior se completa el volumen de los frascos con el vinagre preparado anteriormente, teniendo en cuenta que esté caliente, de tal forma que llegue un (1) centímetro por debajo del borde.

*Tapar suavemente el frasco:*

Sacar tapas esterilizadas, sacudirlas y tapar cada frasco.

*Esterilizar:*

Dejar hervir durante 30 minutos más el tiempo de corrección por altura.

*Determinar el costo de producción:*

Es necesario saber el costo de materias primas. Los componentes del curso se deben ir anotando a lo largo de todo el proceso.

**NOTA:** Se puede elaborar cada hortaliza por separado siguiendo el mismo proceso.



## SEGURIDAD E HIGIENE

- **LIMPIEZA DEL EQUIPO Y UTENSILIOS:**

*Una limpieza efectiva eliminará la suciedad y evitará la acumulación de residuos de alimentos que pueden favorecer el desarrollo de gérmenes que provocan intoxicaciones alimenticias.*

*Por eso es importante esterilizar todo el equipo y utensilios que se necesitarán en el proceso de elaboración del producto.*

- **HIGIENE PERSONAL:**

*Usar prendas de vestir limpias, mantener un alto grado de aseo personal, lavar las manos y brazos, con jabón y agua caliente cuantas veces sea necesario.*

*Poseer buen estado de salud.*

- **SEGURIDAD:**

*Evitar al máximo obstáculos en el área de trabajo que impidan el desarrollo normal del proceso.*

*Se deben usar utensilios en buen estado para evitar accidentes.*