

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

SENA
REGIONAL DEL QUINDIO

BIBLIOTECA

DULCE CERNIDO
DE TOMATE
DE ARBOL

1.ª

AGROINDUSTRIA

Elaboración de dulces



Esta obra está bajo una [Licencia Creative Commons](https://creativecommons.org/licenses/by-nc-sa/4.0/)
Atribución-NoComercial-CompartirIgual 4.0 Internacional.

GRUPO DE TRABAJO

Regional Ibagué
ASCANIO CALDERON: Asesor Dirección General

CONTENIDO

INTRODUCCION	5
OBJETIVO GENERAL	7
PROCESO	9
CUADRO DE REGISTRO	11
SEGURIDAD E HIGIENE	12

INTRODUCCION

Dentro de la gran variedad de frutas que se producen en nuestro país, encontramos el tomate de árbol, propio de climas fríos y medios y muy importante por su riqueza vitamínica.

Su cultivo y producción es de muy bajo costo ya que no requiere excesiva técnica, siendo además uno de los menos atacados por las plagas.

Su bajo aprovechamiento, se debe a que en nuestros campos carecen de los conocimientos y las técnicas de procesamiento y conservación.

La presente cartilla tiene como finalidad explicar en forma clara y sencilla cómo preparar el dulce cernido de tomate de árbol.

OBJETIVO GENERAL

Al finalizar la presente cartilla el trabajador-alumno estará en capacidad de elaborar correctamente el dulce cernido de tomate de árbol partiendo de la pulpa y siguiendo los pasos indicados.

PROCESO

Seleccionar la pulpa

Se debe tener en cuenta que no tenga fermentos o mohos.

Pesar o medir

Esto se hace para establecer la dosis de los demás ingredientes.

Dosificar

Utilizando como unidades de medida 1 taza, 1 cuchara dulcera, se mide así:

Pulpa	1	taza
Agua	1/4	taza
Azúcar	1/2	taza
Margarina	1/2	cucharadita
		(se usa para que no se pegue)

Llevar la pulpa al fuego

Se lleva la pulpa al fuego con el agua y la margarina.

Adicionar azúcar

Cuando la pulpa está caliente se le adiciona el azúcar lentamente.

Hervir

A partir del momento en que hierve se deja 10 minutos al fuego.

Bajar del fuego

Se debe coger la olla o recipiente con firmeza para evitar que se derrame el contenido. Colocarlo en sitio seguro para que no se voltee.

Escurrir frascos esterilizados

Se dejan escurrir por espacio de 30 segundos cuidando de no colocarlos en lugares fríos (se recomiendan mesas de madera) o que no reciban corrientes de aire por el peligro de que se revienten.

Envasar

Rápidamente se llenan los frascos con el dulce cernido hasta 1 centímetro por debajo del borde utilizando un embudo recortado. Se limpian los bordes con un trapo húmedo.

Se tapa suavemente; se comprueba la salida del vapor.

Se esteriliza durante 30 minutos más corrección por altura.

Determinación del costo de producción

Se cuantifican y valoran cada uno de los materiales e ingredientes utilizados en la preparación del dulce cernido de tomate de árbol y otros gastos como mano de obra, combustibles, insumos, etc. para obtener un dato real de inversión.

En la tabla siguiente se detallan los materiales que se tienen en cuenta para determinar el costo de producción.

CUADRO DE REGISTRO

MATERIALES	CANTIDAD EN KGS.	PRECIO UNITARIO	PRECIO TOTAL
Pulpa			
Azúcar			
Mantequilla			
Frascos			
Tapas			
Combustible			
Mano de obra			
Otros			
TOTALES			

SEGURIDAD E HIGIENE

- *Utilizar pulpa de la mejor calidad, evitando que tenga levaduras o mohos o partículas en descomposición.*
- *Tener en cuenta las consecuencias de la carencia de higiene total en el manejo de materia prima y envases.*
- *Quien labore en conservas no debe tener enfermedades infectocontagiosas, salpullidos, brotes o erupciones por el peligro a la contaminación.*
- *Los utensilios y envases deben estar libres de gérmenes u óxidos para no alterar el producto.*
- *Al tomar los frascos para envasar, cogerlos con pinzas o trapos para no causar quemaduras o dejarlos caer al piso.*