

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

HABICHUELAS AL NATURAL

7.

AGROINDUSTRIA
Procesamiento de Frutas y Hortalizas



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

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	6
CARACTERISTICAS GENERALES DEL PRODUCTO	7
DETERMINAR COSTOS DE PRODUC- CION	10
HIGIENE Y SEGURIDAD	11

INTRODUCCION

La habichuela es una leguminosa de alto poder nutritivo que se produce en climas medios y fríos.

Representa ingresos para la economía familiar por su gran demanda en los mercados como hortaliza fresca. Por ello la presente cartilla da los pasos necesarios para conservarla en forma más adecuada.

OBJETIVO GENERAL

Al finalizar el estudio de la presente cartilla el trabajador-alumno debe estar en capacidad de conservar habichuelas al natural, siguiendo las instrucciones que aquí se describen.

CARACTERISTICAS GENERALES DEL PRODUCTO

La habichuela al natural se entrega envasada y cocida al consumidor lista para su consumo.

Seleccionar la tecnología a usar:

De acuerdo con la tecnología que se aplique depende la calidad del producto.

La fórmula empleada en conservación de habichuela ha sido eficiente en cuanto a calidad y fácil aplicación.

Seleccionar las habichuelas:

Al seleccionarlas hay que tener en cuenta: revisar habichuela por habichuela para separar las que tengan daños causados por mal trato, ataque de plagas y enfermedades.

Lavar por inmersión:

Se dejan en agua fría durante 5 minutos para aflojar las suciedades e impurezas adheridas a las habichuelas.

Lavar por aspersión o chorro:

Para acabar de eliminar suciedades e impurezas se recomienda este segundo lavado e incluso si es necesario se deben frotar las habichuelas con una tela o trapo para acabar de eliminar suciedades.

Picar las habichuelas:

Se cortan en trocitos de 2 a 2 1/2 centímetros para facilitar el envasado y darles presentación.

Escaldar las habichuelas durante tres minutos:

Echamos las habichuelas picadas en agua que debe estar caliente y las dejamos hervir; a partir del hervor dejarlas durante 3 minutos hirviendo para inactivar enzimas, dar volumen, fijar color y controlar microorganismos (bacterias) y, bajar y echarles agua fría, para fijar más el color verde.

Ecurrir frascos esterilizados:

Los frascos en los cuales se van a envasar las habichuelas se ponen a escurrir sobre una base de madera o plástica, con el fin de evitar que se quiebren por cambios bruscos de temperatura.

Envasar las habichuelas:

Se van envasando frasco por frasco las habichuelas cuidando

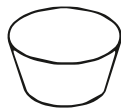
de llenarlo hasta 3 centímetros antes del borde de la boca, ya que las habichuelas aumentan de volumen al estar en solución. *Completar volumen con solución caliente:*

Utilizando la siguiente mezcla:

4 Tazas de agua más

2 1/2 cucharadas de sal más

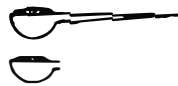
2 cucharadas de azúcar más 1 limón



4 tazas
de agua



1 limón



2 1/2 cucharadas
de sal
2 cucharadas
de azúcar

NOTA: Se llena con esta solución caliente un centímetro antes de llegar a la boca o borde del frasco.

Tapar suavemente:

A medida que se va llenando frasco por frasco se va tapando a medio roscar para facilitar la comprobación del vapor.

Determinar costos de producción:

Los costos dependen de la región, de épocas de cosecha y de las mismas variedades; esto hace difícil unificar precios pero sí debe elaborarse por cada proceso para conocer la inversión y tener idea clara de sus costos.

MATERIALES	CANTIDADES		PRECIO		OBSERVACIONES
	Unidad	Kgm	Unitario	Total	

HIGIENE Y SEGURIDAD

- *Utilizar habichuelas de primera calidad, descartando las que presenten daños, mal color y que no se vean frescas.*
- *Dosificar correctamente:*

<i>Agua</i>	<i>4</i>	<i>Tazas</i>
<i>Sal</i>	<i>2</i>	<i>1/2 Cucharadas</i>
<i>Azúcar</i>	<i>2</i>	<i>Cucharadas</i>
<i>Limón</i>	<i>1</i>	<i>(Su jugo)</i>
- *Tener cuidado con el uso de fogones, agua caliente, cuchillos y pisos mojados.*
- *Utilizar vasijas y demás utensilios de cocina lo más limpios posible.*