

Elaboración de Pastas, Bocadillos y Jaleas



Volumen N. 3

Bocadillo de Papaya



Bocadillo de Papaya 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

BOCADILLO DE PAPAYA



3.

AGROINDUSTRIA

Elaboración de Pastas, Bocadillos y Jaleas

GRUPO DE TRABAJO

RAUL PARADA G.: Instructor Regional Bucaramanga

CONTENIDO

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

INTRODUCCION

Una de las frutas perecederas de más difícil conservación es la Papaya, la cual al llegar a su madurez, requiere ser consumida en corto tiempo, ocasionando pérdidas considerables al productor, al dificultarse su comercio en épocas sobre todo de cosecha, por el fenómeno de la oferta y la demanda.

Ouereamos plantearle una alternativa al productor, conocedores de la aceptación de la fruta en el mercado por su valor nutritivo y por servir como un alimento apetecido cual es el bocadillo, de fácil elaboración y bajo costo en la dieta alimenticia.

OBJETIVO GENERAL

Al terminar el estudio de la presente cartilla el trabajador-alumno debe ser capaz de elaborar Bocadillo de Papaya.

PROCESO

El producto se caracteriza por ser una pasta compacta, lograda mediante un proceso de cocción y se entrega en diferentes empaques al consumidor; en papel celofán, cajitas de cartón o madera, etc.

Tecnología a usar:

La elaboración de este producto se hace a partir de la pulpa de papaya:

Dosificar Ingredientes:

1	Taza de pulpa
1 1/2	Tazas de azúcar
1	Cucharadita de margarina
1/2	Limón (colar)

Se lleva la pulpa al fuego junto con la margarina, preferiblemente en una vasija de acero inoxidable o esmaltada.

Cuando empiece la ebullición se agrega el azúcar y se agita constantemente para evitar que se pegue.

El punto se puede determinar de varias maneras:

- Introducir una cuchara metálica que debe contener una muestra de la mezcla, en un vaso con agua

preferiblemente fría. al momento se retira la cuchara del vaso. si con la ayuda de una navaja o equivalente la muestra desprende con facilidad, es porque ya está en su punto.

- También se puede determinar el punto, cuando al agitar la mezcla, se observa limpio el fondo de la paila.

Cuando la mezcla llega a su punto de cocción, se baja del fuego, se agrega el jugo de limón previamente colado a la pasta.

Los moldes donde se va a depositar la pasta deben estar previamente engrasados y azucarados para facilitar luego el despegue.

Se echa la mezcla en los moldes teniendo cuidado que queden nivelados.

Se rocía azúcar con ayuda de un colador fino o manualmente.

Se deja reposar de 1 a 3 días para que compacte.

Después de que la pasta tenga una consistencia firme, se saca de los moldes, despegándolos con un cuchillo o volteándolas.

Se hace el corte y rocía azúcar.

Se procede a su empaque de acuerdo al material que se escoja:

Papel celofán, cartón o madera.

Rotulado: Consiste en: la fecha de elaboración y nombre del producto.

HIGIENE Y SEGURIDAD

- *Utilizar materia prima de buena calidad.*
- *Uso correcto de la dosificación.*
- *Local limpio y desinfectado*
- *Operario, persona libre de enfermedades infecto-contagiosas, aseo personal y de vestuario.*
- *Equipo preferible de acero inoxidable o equivalente.*