

PRÁCTICA 6.3 OBTENCIÓN DE LA MERMELADA A PARTIR DE LA PULPA DE UVA ISABELLA

- Objetivo**
- Obtener la mermelada.
 - Tomar las medidas de higiene y seguridad indicadas en el módulo.
 - Seleccionar la fruta que reúna las condiciones organolépticas para el proceso de la mermelada.

- Recursos necesarios**
- Pulpa de Uva Isabella.
 - Balanza.
 - Tanque.
 - Olla y Mecedor.
 - Estufa.
 - Baldes.
 - Bolsas plásticas.
 - Agua potable.
 - Guantes, Tapabocas, Delantal, Gorro.
 - Azúcar.
 - Desinfectante (Hipoclorito de sodio).
 - Envases.

- Orientaciones para el Instructor**
- Disponga de un lugar apropiado para hacer la práctica.
 - Prepare los materiales necesarios.
 - Esté seguro de que los procesos de empaque.
 - Divida el grupo en subgrupos de 3-4 alumnos cada uno.

MATRIZ DE IMPACTO

Nombre del grupo : _____ Vereda: _____

Nombre del Paquete: _____ Fecha: _____

Nombre del módulo : _____

PROBLEMA PRIORIZADO	CAUSAS DEL PROBLEMA	INDICADORES	RECOMENDACIONES	RESULTADOS ESPERADOS

Nombre y firma del responsable de ejecutar la labor

Nombre y firma del responsable de asesorar y supervisar la labor

CUADRO DE SEGUIMIENTO

Nombre del grupo : _____ Vereda: _____

Nombre del Paquete: _____ Fecha: _____

Nombre del módulo : _____ No Evaluación: _____

PROBLEMA PRIORIZADO	RESULTADOS ESPERADOS	LOGROS ALCANZADOS	NUEVOS COMPROMISOS PARA ALCANZAR OBJETIVOS

Nota: La columna de resultados logrados se va llenando a medida que se reportan dichos resultados.

Nombre y firma del responsable de ejecutar la labor

Nombre y firma del responsable de asesorar y supervisar la labor

RESUMEN

MÓDULO 6

El módulo comprende las actividades o se inicia con la selección de la fruta para elaborar pulpa, empaque, conservación, transporte y preparación de jugos y mermeladas.

La pulpa de uva Isabella ha ido aumentando su demanda por ser una fruta que en jugos es muy refrescante, nutritiva y medicinal, con la propiedad de que se produce permanentemente todo el año, lo que hace que mantenga precios favorables para el consumidor a todo momento.

Tiene como gran ventaja que las frutas que no cumplen los estándares de calidad en presentación para consumo en fresco, pasa a ser procesada como pulpa, dando un valor agregado al producto mejorando los ingresos.

Son muy pocos los productores de uva Isabella que la procesan y la venden directamente al consumidor, esta labor la realizan especialmente los intermediarios que tienen planta procesadora de pulpas y distribuyen a tiendas, restaurantes, instituciones, supermercados y a otras plantas procesadoras de frutas que despachan a diversos sitios de Colombia, muchas veces en forma de jugos, mermeladas, postres, etc.

Al seleccionar la fruta se debe tener en cuenta su madurez, lavarla con agua potable para brindar condiciones de higiene y calidad de la pulpa.

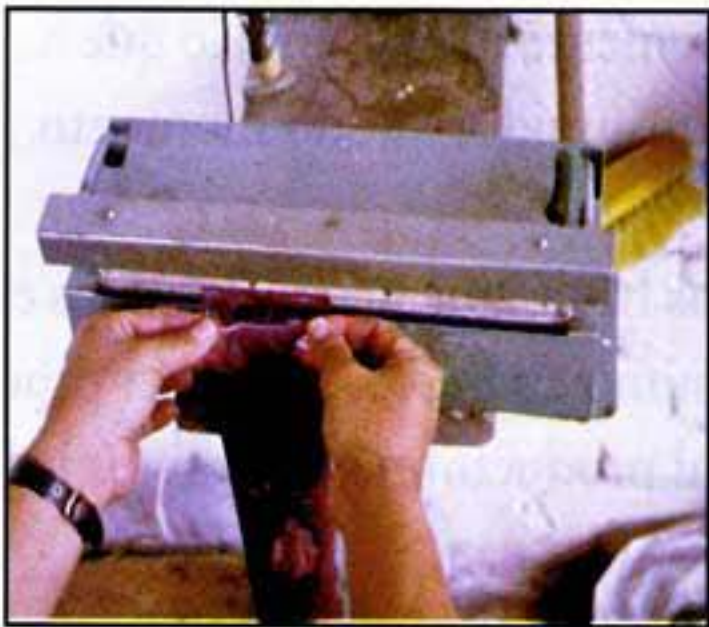
La mejor calidad organoléptica y química para la elaboración de la pulpa, se consigue cuando su grado de madurez se encuentra aproximadamente en 16°Brix, lo cual se puede medir con un refractómetro.



Diap. UVA 6.1
Uva Isabella para proceso



Diap. UVA 6.2
Recipiente cocinando uva



Diap. UVA 6.3
Empaque y sellado de pulpa



Diap. UVA 6.4
Pulpa almacenada y congelada



Diap. UVA 6.5
Jugo en agua



Diap. UVA 6.6
Mermelada de uva Isabella