

# Elaboración de Pastas, Bocadillos y Jaleas



Volumen N. 1

## Pasta de Tomate



Pasta de tomate 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



# PASTA DE TOMATE

## 1. AGROINDUSTRIA

Elaboración de pastas, Bocadoillos y Jaleas

## **GRUPO DE TRABAJO**

ROSALIA DUSSAN DE SANABRIA: Instructora Regional Ibagué  
PEDRO ALIRIO BARRERA: Instructor Regional Bucaramanga  
JAIME CORREA M: Instructor Regional Medellín  
ASCANIO CALDERON: Asesor Dirección General

## **CONTENIDO**

<b>INTRODUCCION.....</b>	<b>5</b>
<b>OBJETIVO GENERAL .....</b>	<b>6</b>
<b>PROCESO.....</b>	<b>7</b>
<b>DETERMINAR COSTO DE PRODUCCION.....</b>	<b>10</b>
<b>HIGIENE Y SEGURIDAD.....</b>	<b>11</b>

## INTRODUCCION

*El cultivo del Tomate de Mesa o de Aliño, se encuentra en la mayoría de los climas de nuestro país sobresaliendo por su alta producción especialmente en época de cosecha, presentando variedad de precios, por lo tanto es importante saberlo conservar.*

*Esta cartilla es una respuesta a esta necesidad. En donde se enseña la forma corriente de elaborar la Pasta de Tomate; la cual es la base para preparar otros productos derivados del Tomate.*

## **OBJETIVO GENERAL**

*Al finalizar el estudio de la presente cartilla, el trabajador alumno debe estar en capacidad de elaborar la Pasta de Tomate siguiendo las instrucciones dadas.*

## PROCESO

Este producto se caracteriza por ser la base de otras preparaciones afines y por tener sólidos solubles más altos.

### *Seleccionar la tecnología a usar:*

De acuerdo a la tecnología que se aplique depende la calidad del producto. La fórmula empleada en este producto ha sido suficientemente comprobada en cuanto a calidad y fácil aplicación.

### *Al seleccionar los tomates hay que tener en cuenta:*

- Que el grado de madurez sea igual
- Que no se encuentren podridos

### *Lavar por inmersión durante cinco minutos:*

Este lavado consiste en remojar los tomates durante 5 minutos con el fin de ablandar las suciedades que puedan contener.

### *Lavar por aspersion:*

Este lavado es el complemento del lavado por inmersión y consiste en someter los tomates a la presión del chorro de agua de la canilla o el grifo.



*Escaldar:*

Consiste en llevar los tomates a agua caliente durante 2 minutos y luego pasarlos por agua fría.

*Pelar:*

Consiste en quitar la cutícula que cubre al tomate.

*Partir en trozos:*

Los tomates se parten en trozos para facilitar su licuado.

*Licuar o moler:*

Los tomates se licuan sin utilizar agua.

*Colar o cernir:*

Los tomates se deben colar en un cedazo de fibras delgadas, con el fin de sacarles las semillas y partículas de mayor tamaño.

*Medir o pesar:*

Una vez colados o cernidos los tomates se procede a medir en una taza.

*Dosificar ingredientes:*

- 1 Taza de pulpa de tomate
- 1/2 Cucharadita de margarina
- 1/2 Limón (jugo)

*Llevar al fuego la pulpa:*

La pulpa del tomate se mezcla con la margarina y se lleva al fuego.

### *Hervir la pulpa:*

La pulpa se deja hervir hasta que su volumen se reduzca a la mitad, esto sin dejar de revolver la mezcla.

### *Bajar el fuego:*

Cuando la pulpa se ha reducido a la mitad se procede a bajarla del fuego.

### *Agregar jugo de limón:*

Cuando la pasta se baja del fuego se agrega el jugo de limón ya colado.

### *Ecurrir frascos:*

Los frascos que han sido previamente esterilizados se sacan de la olla de doble fondo 30 segundos antes de proceder a envasar.

### *Envasar*

Para el envasado se debe utilizar un embudo plástico recortado un poco; el frasco debe llenarse hasta un centímetro por debajo del borde de la boca, teniendo cuidado en sacar las burbujas de aire que se formen durante el llenado.

### *Limpiar los bordes de los frascos:*

El borde de los frascos se debe limpiar con un trapo limpio si éste se ensució al envasar.

### *Semitapador:*

Cada frasco a medida que se va envasando se procede a taparlo suavemente.

**Esterilizar:**

El producto ya tapado herméticamente se lleva al proceso de esterilización final.

**Determinar Costos de producción:**

El trabajador alumno determinará el costo de producción cuando el producto ha llegado a su etapa final.

Mediante la cuantificación de los materiales y elementos a utilizar durante la elaboración de la Pasta de Tomate se logrará detectar el costo de la producción.

MATERIALES	CANTIDAD EN KILOS	PRECIO UNITARIO	PRECIO TOTAL
Tomates			
Margarina			
Limón			
Frascos y tapas			
TOTALES			

## **HIGIENE Y SEGURIDAD**

- *El lugar donde se agua a elaborar la pasta de tomate debe estar muy limpio.*
- *Los pisos deben estar secos y sin obstáculos para evitar posibles caídas.*
- *Las personas que intervienen en el proceso deben estar provistas de una blusa o delantal blanco y una pañoleta para las mujeres.*
- *Los trabajadores-alumnos deben encontrarse en perfecto estado de salud.*