

Elaboración de Pastas, Bocadillos y Jaleas



Volumen N. 2

Pasta de Tomate de Arbol



Pasta de tomate de Arbol 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 DE ARBOL

2.

AGROINDUSTRIA

Elaboración de Pastas, Bocadoillos y Jaleas

GRUPO DE TRABAJO

FERNANDO OLAYA: Instructor Regional Cali

JUAN DE DIOS CARAS: Instructor Regional Cali

CONTENIDO

INTRODUCCION.....	5
OBJETIVO GENERAL.....	7
PROCESO	9
DETERMINAR COSTO DE PRODUCCION.....	13
HIGIENE Y SEGURIDAD OCUPACIONAL.....	15

INTRODUCCION

El Tomate de Árbol es una fruta que encontramos en climas medios y fríos formando parte de la economía de nuestro agricultor.

Tiene sus épocas de alta producción, rebajando sus precios en el mercado como fruta fresca. Por esto se hace necesario saberlo preparar en productos conservados como la Pasta de Tomate (bocadillo) para consumirlo en cualquier época del año y mejorar los precios a quien lo produce.

OBJETIVO GENERAL

Al finalizar el estudio de la presente cartilla, el trabajador-alumno debe estar en capacidad de preparar y conservar Pasta de Tomate de Árbol (Bocadillo), siguiendo los pasos descritos en la presente cartilla.

PROCESO

La Pasta de Tomate de Árbol (bocadillo) será entregado listo al consumidor.

Tecnología a usar:

Entre más sencilla y clara sea la tecnología a usar, el producto final que obtendremos será de mayor aceptación.

Medir material prima:

La materia prima y los ingredientes a usar deben ser de muy buena calidad, color definidos y verificar el estado de conservación de la pulpa que vamos a emplear.

La fórmula a utilizar en este proceso será la siguiente:

Pulpa de tomate de árbol	1 Taza
Azúcar	1/4 tazas
Grasa o Margarina	1 Cucharadita

Llevar la pulpa al fuego:

Utilizando vasijas apropiadas (pailas o cacerolas) dependiendo de las cantidades, la llevamos al fuego agitando suavemente.

Agregar mantequilla:

Inmediatamente comience a calentar se le agrega la mantequilla o margarina o grasa en la cantidad de una cucharadita

por taza de pulpa, con el fin de evitar que ésta se adhiera a las paredes del recipiente y como antiespumante.

Agregar azúcar lentamente:

Una vez que la pulpa esté caliente, se agrega lentamente la mitad del azúcar. Antes de finalizar (dar punto) se agrega la otra mitad de azúcar, agitando constantemente.

Revolver hasta dar punto:

Después de agregar el azúcar y éste se halle mezclado homogéneamente con la pulpa, comenzamos a probar o verificar el estado de punto en las siguientes formas:

- a. Con termómetro. Cuando éste marque de 107° a 108° C.
- b. Refractómetro. Este determina sólidos solubles, que para nuestro caso debe marcar entre 75 y 80% de sólidos solubles.
- c. Cuando el producto se desprende de la base del recipiente.
- d. Tomar una muestra con cuchara metálica y llevarla al agua fría, esperar que se enfríe; luego se desprende en forma de lámina con la ayuda del dedo, quedando limpia.
- e. Llevando una gota del producto a un vaso con agua, si no se desintegra está a punto.

Durante este proceso verificamos la acidez del producto, corrigiéndose ésta con bicarbonato de soda en cantidad de lo que se coja en la punta de una navaja.

Bajar del fuego:

Una vez conocido el punto y la acidez bajamos del fuego para efectuar el vaciado al molde correspondiente.

Alistar moldes:

El tipo de moldes a utilizar deben ser de poca profundidad, rectangulares y resistentes al calor. Siendo los más utilizados los de plástico grueso y metálicos.

Una vez seleccionados los moldes impregnamos el fondo y paredes del recipiente con mantequilla y azúcar para evitar que la pasta se adhiera al molde.

Vaciar a moldes:

Una vez listos los moldes se vacían la pasta a éstos rápidamente dándole el nivel deseado.

Nivelar con espátula:

Inmediatamente se vacíe se nivela con la ayuda de una espátula, con el fin de obtener una pasta pareja en grosor y evitar formación de grumos en la parte superior de la pasta.

Rociar azúcar:

Después de nivelar le rociamos azúcar con el fin de darle mayor consistencia y presentación.

Dejar enfriar:

La pasta se deja enfriar de 1 a 3 días con el fin de darle consistencia al producto final.

Sacar de los moldes y empacar:

Una vez que el producto esté totalmente frío se vacía sobre una base seca y limpia que facilite el manejo de la pasta para su empaque. el cual debe ser en papel celofán, cajas de cartón, madera, hojas previamente tratadas.

Rotular:

Después de envolver el producto le colocamos la etiqueta a cada paquete con el nombre de la pasta y la fecha de elaboración.

Almacenar

Se lleva a sitios protegidos de los insectos y otros animales que le causen daños.

Revisar:

Se le debe hacer una revisión periódica a las 24 horas, 3 días, 15 días, 30 días, para determinar el estado de conservación del producto elaborado.

Determinar costo de producción:

Detallando las materias primas, insumos, mano de obra, se logrará sacar el costo de producción por bocadillos elaborados. Los costos se deben anotar durante todo el proceso.

A continuación presentamos un cuadro sencillo de registros de producción.

REGISTROS DE COSTOS DE PRODUCCION

MATERIALES	CANTIDAD Kgr.	VALOR UNITARIO	VALOR TOTAL
Pulpa de tomate			
Azúcar			
Mantequilla			
Empaques			
TOTALES			

HIGIENE Y SEGURIDAD OCUPACIONAL

- El trabajador alumno debe tener buena salud
- Buena limpieza en los utensilios, pisos
- Evitar heridas con utensilios cortantes
- Evitar quemaduras con fogones y productos calientes