

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

# MERMELADA DE PAPAYA

2

## AGROINDUSTRIA

*Elaboración de Mermeladas y Concentrados*



Esta obra está bajo una [Licencia Creative Commons  
Atribución-NoComercial-CompartirIgual 4.0  
Internacional](https://creativecommons.org/licenses/by-nc-sa/4.0/).

## **GRUPO DE TRABAJO**

**CARLOS H. BENAVIDES: Instructor Regional Bogotá**

## CONTENIDO

INTRODUCCION .....	5
OBJETIVO GENERAL .....	6
PROCESO .....	7
CUADRO DE REGISTRO .....	10
SEGURIDAD E HIGIENE .....	11

## INTRODUCCION

*Una de las frutas perecederas más difícil de conservar es la papaya; la cual al llegar a su punto de madurez exige ser consumida rápidamente, hecho que ha venido ocasionando pérdidas considerables tanto al productor como al consumidor, especialmente en épocas de cosecha.*

*La siguiente cartilla es una alternativa a ese problema, en donde se explicará paso a paso la forma de elaborar Mermelada de Papaya.*

## **OBJETIVO GENERAL**

*Al finalizar el estudio de la presente cartilla el trabajador-alumno debe estar en capacidad de elaborar correctamente la mermelada de Papaya, teniendo como punto de partida la pulpa.*

## PROCESO

Este producto se caracteriza por entregarse al consumidor listo para su aprovechamiento ya que se garantiza su sabor suave y agradable.

### *Seleccionar la tecnología a usar:*

La calidad del producto depende de la técnica a usar. La fórmula empleada en este proceso, ha sido suficientemente probada en cuanto a calidad y fácil aplicación.

### *Pesar o medir la pulpa:*

Se pesa o se mide la pulpa, para establecer la dosis de los demás ingredientes a usar.

### *Dosificar:*

Se dosifica empleando la siguiente fórmula:

Pulpa:	1 taza
Azúcar:	1 taza
Margarina:	1 cucharadita

### *Mezclar la pulpa con la margarina:*

La margarina se agrega a la pulpa, antes de llevar al fuego; se utiliza como antiespumante y para que el producto no se pegue a la olla.

### *Llevar al fuego:*

Se debe llevar al fuego la mezcla. Cuando ésta esté caliente se debe agregar el azúcar poco a poco y revolver constantemente.

### *Determinar el punto:*

El punto se determina de tres maneras:

- Si al levantar el agitador se forma una cortina espesa y continua, está listo para bajar.
- Depositando unas gotas en un vaso de agua, si se disuelve no ha llegado al punto.
- Depositando una gota del producto sobre un plato o tapa metálica. Si al inclinarse el plato no se corre, ya está en punto.

### *Escurrir frascos:*

En el momento en que se va a envasar, sacamos los frascos de donde se están esterilizando y se ponen a escurrir sobre una base de madera, evitando así cambio brusco de temperatura.

### *Envasar en frascos esterilizados:*

El producto se debe envasar por medio de un embudo largo evitando así, se formen burbujas de aire. Esto debe hacerse un centímetro por debajo del borde.

### *Limpiar el borde del frasco:*

El producto que se haya regado por la parte externa del frasco, debe limpiarse cuidadosamente con la ayuda de un trapo completamente limpio.



*Tapar suavemente:*

Se tapan suavemente para facilitar la comprobación de vapor y formación de vacío.

*Esterilizar:*

Después de tapar, se hace un precalentamiento durante 10 minutos en olla abierta.

**Determinar costo de producción:**

El costo de producción se determina dándole el valor real a cada uno de los materiales utilizados en la elaboración de la mermelada. Estos son: pulpa, azúcar, margarina, frascos, tapas y otros.

### CUADRO DE REGISTRO

MATERIALES	CANTIDAD EN KGS.	VALOR UNITARIO	VALOR TOTAL
TOTALES			

El costo de producción por frasco de mermelada de papaya, se determina sumando los gastos totales y dividiendo por el número de frascos producidos.

## HIGIENE Y SEGURIDAD

1. *El lugar donde se vaya a elaborar la mermelada de papaya debe permanecer limpio y aseado.*
2. *Las prendas de vestir del trabajador-alumno, deben estar limpias. A su vez deben mantener sus manos y brazos en completo aseo.*
3. *Mientras se esté en la preparación se debe evitar comer o fumar.*
4. *Ningún trabajador-alumno que padezca de cualquier enfermedad transmisible, heridas infectadas, infección respiratoria, podrá trabajar en la elaboración*
5. *En la elaboración de la mermelada, deben evitarse accidentes causados por quemaduras y heridas producidas por frascos y cuchillos.*