

Colegio de Estudios Científicos y Tecnológicos del Estado de Tlaxcala
Plantel 19, Totolac
Carrera Técnica en Producción Industrial de Alimentos
Módulo IV. Procesa alimentos a partir de frutas y hortalizas con calidad e inocuidad
Submódulo 2. Realiza los procesos de transformación de diferentes productos hortofrutícolas

Formato de reporte de práctica
Práctica 2
Elaboración de piña en almíbar

1. Datos generales

Número de práctica: _____ Nombre de la práctica: _____
Ciclo Escolar: _____ Semestre: _____ Periodo de evaluación: _____ parcial.
Grupo: _____ Número de equipo: _____ Fecha de entrega: _____

Nombre de los integrantes del equipo:

Nombre del coordinador del equipo:

2. Planteamiento del problema

¿Cómo realizo un almíbar para la conservación de una fruta de temporada?

3. Marco teórico

Investiga en fuentes de información confiable:

La definición de una mermelada.

El método de conservación de alimentos que se utiliza en las mermeladas.

La fórmula para la elaboración de una mermelada de piña.

4. Objetivo

Produce mermelada de fruta de temporada con calidad e inocuidad.

5. Materiales

Redacta los siguientes, utilizados en la práctica.

Equipos:

Trastos:

Insumos:

Insumo	Cantidad por Kg de pulpa	Cantidad utilizada en la práctica
Pulpa de piña		
Azúcar		
Ácido cítrico		

Pectina		
Grados brix		
Masa total del producto terminado:		

6. Medidas de bioseguridad

Portar apropiadamente el Equipo de Protección Personal Completo (Bata de laboratorio, cofia, guantes de látex o hule, gafas de seguridad, botas blancas de hule).

7. Procedimiento

Realizar un **diagrama de flujo** para la elaboración de piña en almíbar, incluyendo la esterilización de los frascos.

Diagrama de flujo del proceso de elaboración de mermelada de piña	Fotografía de cada etapa durante la práctica

8. Resultados

Agrega a tu diagrama de flujo una foto de cada etapa del proceso.

Coloca una foto de tu producto final y describe sus características sensoriales.

9. Conclusiones

Redacta una breve conclusión de la práctica.

10. Cuestionario

¿Cómo se llama la técnica de conservación de alimentos empleada para la elaboración de una mermelada de fruta?

¿En qué consiste (cuál es su fundamento) de la técnica de conservación de alimentos aplicada para la elaboración de una mermelada de temporada?

11. Referencias bibliográficas

Escribe las referencias bibliográficas utilizando el formato APA 7ª edición, disponible en <https://normasapa.org/referencias/citar-un-blog/>

