

Formato de reporte de práctica
Práctica 4
Elaboración de puré de jitomate y catsup

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 proceso jitomate para su conservación?

3. Marco teórico

Investiga en fuentes de información confiable:

La definición de puré de jitomate.

La definición de catsup.

El método de conservación de alimentos que se utiliza en la catsup.

El método de conservación de alimentos que se utiliza en el puré de tomate.

4. Objetivo

Produce puré de tomate y catsup con calidad e inocuidad.

5. Materiales

Redacta los siguientes, utilizados en la práctica.

Equipos:

Trastos:

Insumos para el puré de jitomate:

Insumo	Cantidad por Kg de pulpa	Cantidad utilizada en la práctica

Masa de pulpa de jitomate a procesar para el puré de jitomate:	
Costo total del puré de jitomate:	
Masa total del producto terminado puré de tomate:	
Precio de venta del puré de tomate (con 30% de ganancia):	

Insumos para la catsup:

Insumo	Cantidad por Kg de pulpa	Cantidad utilizada en la práctica

Masa de pulpa de jitomate a procesar para la catsup	
Costo total de la catsup:	
Masa total del producto terminado catsup:	
Precio de venta de la catsup (con 30% de ganancia):	

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 del puré de tomate y la catsup, incluyendo la esterilización de los frascos.

Diagrama de flujo del proceso de elaboración de puré de jitomate	Fotografía de cada etapa durante la práctica
Diagrama de flujo del proceso de elaboración de puré de catsup	

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 del puré de jitomate? ¿Cómo se llama la técnica de conservación de alimentos empleada para la elaboración de la catsup? ¿En qué consiste (cuál es su fundamento) de la técnica de conservación de alimentos aplicada para la elaboración del puré de jitomate? ¿En qué consiste (cuál es su fundamento) de la técnica de conservación de alimentos aplicada para la elaboración de la catsup?	
11. Referencias bibliográficas	
Escribe las referencias bibliográficas utilizando el formato APA 7ª edición, disponible en https://normasapa.org/referencias/citar-un-blog/	