

**Nombre del alumno: Domingo Abel
Jiménez Pérez**

**Nombre del profesor: Dra. Ana Gabriel
Ramos.**

**Nombre del trabajo: ejemplo de proceso
producción**

Materia: Macroeconomía.

Grado: 3º

Grupo: A

Proceso de producción de la mermelada

El circuito productivo de la mermelada según el sabor de la misma.

Las mermeladas de durazno, frutilla y naranja son algunos de los sabores más comunes que se pueden encontrar en el mercado.

Posteriormente se explica todo el proceso productivo que recorren estos frutos hasta transformarse en mermelada.

Estas son las 10 etapas (o sea el circuito productivo) por el que tiene que pasar un producto como la mermelada:

- Obtención del fruto
- Higiene
- Pelado y cortado del fruto
- Proceso de licuado
- Cocción
- Añadir aditivos
- Envasado
- Sellado
- Tratamiento térmico
- Comercialización

1. Obtención del fruto para producir mermelada

La materia prima con la cual empieza el proceso es el fruto en sí mismo: mango, durazno, frutilla, naranja; varía según la mermelada que se quiera obtener.

Sea cual sea la fruta (imaginen una mermelada de durazno), pasa por un proceso de selección manual y se utilizan balanzas para controlar el peso del alimento.

La idea de este proceso es uniformizar la calidad aparente de la fruta para que todas cumplan con los mismos requisitos.

2. Higiene

Posteriormente es extremadamente importante cumplir con las reglas de higiene que deben afrontar este tipo de productos en el mercado.

Para esto se utilizan lavadoras especiales que se aseguran de que el fruto esté libre de bacterias, tierra o pasto que pueda afectar a las personas que lo consuman.

3. Pelado y cortado

En la etapa del proceso productivo para obtener mermelada, se cortan y se pican los frutos para tener un alimento sin cascara y con dimensiones acotadas.

Al igual que en la etapa anterior existen maquinas rebanadoras que se ocupan de este trabajo de forma automática.

Este proceso es también conocido como despulpado.

Se llama así porque su objetivo es extraer del fruto todo elemento que pueda obstruir la esencia de la fruta: por ejemplo, las semillas.

En esta etapa se usan: prensas de tornillo e hidráulicas y separadores de tamiz.

4. Proceso de licuado

En esta parte de la cadena productiva se colocan los frutos dentro de licuadoras herméticamente selladas que tienen el objetivo de transformar el producto en líquido.

5. Cocción

Aquí comienza el proceso de cocción.

Se vierte el líquido en ollas de gran tamaño donde se calienta la pre-mermelada a temperaturas elevadas.

6. Aditivos de la mermelada

Durante el proceso de cocción se agregan componentes aditivos como el sorbato y benzoato.

Estos ingredientes le aportan vida útil al producto final (la mermelada) para que la misma se conserve en mejores condiciones que durante la vida regular del fruto.

7. Envasado de la mermelada

Para detener el proceso de cocción, la mermelada es envasada rápidamente (generalmente en frascos de vidrio) y es puesta en un refrigerador para que enfriase.

8. Sellado

Es importante sellar bien el producto para que su conservación y concentración sean los máximos posibles.

Se utiliza el famoso chorro de vapor para sellar el producto y que pase a la próxima fase.

9. Tratamiento o choque térmicos

También llamado pasteurización, en referencia al proceso productivo de la leche.

En esta parte final del ciclo productivo se realiza un tratamiento especial para asegurarse que los microorganismos que puedan afectar al producto sean totalmente destruidos.

10. Distribución y comercialización

en la etapa final (como en muchas otras etapas finales) se distribuye la mermelada a los comercios y supermercados donde el consumidor final podrá acceder a ella.

También es muy común encontrar muchas personas que fabrican su propia mermelada y lo hacen de una manera más artesanal.

Es así como se obtiene la mermelada.