

| Grado | Semana | Ficha |
|-------|--------|-------|
| 3° | 15 | 5 |

LA MERMELADA DE FRESA, ELABORACIÓN Y COMERCIALIZACIÓN

1. Escucha lo siguiente:



Nombre vulgar: Fresa
Nombre científico: *Fragaria vesca*
Familia. Rosáceas
Hábitat: A la sombra de los encinos
También aparece al borde de los caminos húmedos.

PROPIEDADES MEDICINALES:

- **Diuréticas y antirreumáticas:** Si nos tomamos de tres a cuatro tazas diarias de la infusión de las hojas y las raíces nos ayudarán contra el ácido úrico, gota y artritis.
- **Colesterol:** La gran cantidad de ácido ascórbico, así como de lecitina y pectina contenida en sus frutos la hacen ideal para disminuir el nivel de colesterol de la sangre.
- **Antiinflamatorias:** Es anti-inflamatorio si tomamos una infusión de las hojas para las inflamaciones del intestino. La cocción de las raíces nos ayudará a disminuir las inflamaciones artríticas.



La **gota** se origina por un exceso de ácido úrico en el organismo. Este exceso puede deberse a un aumento en su producción, o a una eliminación insuficiente del ácido úrico por el riñón.

Más propiedades medicinales...



Las **úlceras en la boca** son lesiones de las mucosas de la boca en forma de pequeños cráteres de color blanco o amarillo rodeadas de un círculo rojizo. Son dolorosas y de carácter no infeccioso. Aparecen en el interior de la boca en las mucosas blandas (detrás de los labios, interior de las mejillas, lengua, etc.)

- **Astringentes:** Beberemos de tres a cuatro tazas diarias de la cocción de sus hojas contra la diarrea. Las infusiones de hojas secas son muy astringentes y pueden utilizarse para curar las llagas de la boca.
- **Mineralizantes:** Sus frutos, muy ricos en vitamina C, tienen virtudes antianémicas y reconstituyentes. Resultan muy adecuados en la época de crecimiento.
- **Anticancerosas:** Ricas en vitamina C, ácido elágico, linoleico y alfa-linoleico que son capaces de inhibir aquellas sustancias cancerígenas que pueden atacar a las células sanas. Resulta muy útil comer estas frutas como postre de tanto en tanto. Una dieta depurativa con este alimento puede ser una buena manera de eliminar las toxinas del cuerpo.

PROPIEDADES COSMÉTICAS

Las hojas machacadas y aplicadas sobre la piel constituyen un buen remedio para evitar las arrugas.

Recolección y conservación de la fresa:

Las hojas deben recogerse cuando la planta esté bien florida. Las raíces cuando se encuentren a punto de secarse. Los frutos bien maduros. Siempre se debe conservar a la sombra y en un lugar resguardado del calor y de la humedad.

RECUERDA: *El lavado de la fresa es importante y necesario antes de consumirla.*

2. Contesta V o F según corresponda.

- a) La infusión de raíces y hojas de la fresa nos ayudan a contrarrestar la artritis. ()
- b) El ácido ascórbico, así como la lecitina y pectina, propiedades de la fresa, disminuyen el colesterol de la sangre. ()
- c) Una dieta depurativa con la fresa permite eliminar toxinas del cuerpo. ()
- d) El consumo abundante de fresas permite inhibir sustancias cancerígenas. ()
- e) Las fresas son antianémicas y reconstituyentes gracias a la vitamina C que poseen. ()
- f) Dentro de las propiedades cosméticas de la fresa están el ser un reconstituyente de la piel. ()
- g) La fresa tiene como hábitat las zonas secas alto-andinas. ()

¿Qué es la mermelada?

La mermelada es un producto de consistencia pastosa hecha usualmente de frutas cítricas que se diferencian de la jalea por el uso de la corteza. Son preparadas con azúcar, con o sin adición de agua, y es concentrada a través del hervido o cocción que se le dé hasta alcanzar una consistencia apropiada (gel).



¡Riquísima mermelada de fresa!

Descripción de las operaciones en la elaboración de mermeladas

1. **Recepción.**- La fruta, luego de la cosecha, es necesario darle un trato especial para evitar que se malogre. La recepción se debe realizar en ambientes adecuados.
2. **Selección.**- Consiste en separar toda la materia prima malograda.
3. **Lavado.**- Tiene por finalidad eliminar toda partícula extraña.
4. **Acondicionamiento.**- Consiste en pelar la fruta y prepararla para la cocción.



Lavar la fruta es importante para quitarle todas las impurezas.

5. **Cocción.-** Tiene por finalidad ablandar los tejidos de la fruta y/o verdura, concentrar el producto para facilitar su conservación.

6. **Envasado.-** Alcanzado el punto final de cocción, la temperatura de llenado no debe ser menor de 85°C. Luego de llenado y cerrado el envase se debe invertir (poner boca abajo) un corto tiempo de cinco minutos para que el producto caliente haga contacto con la tapa y la esterilice.



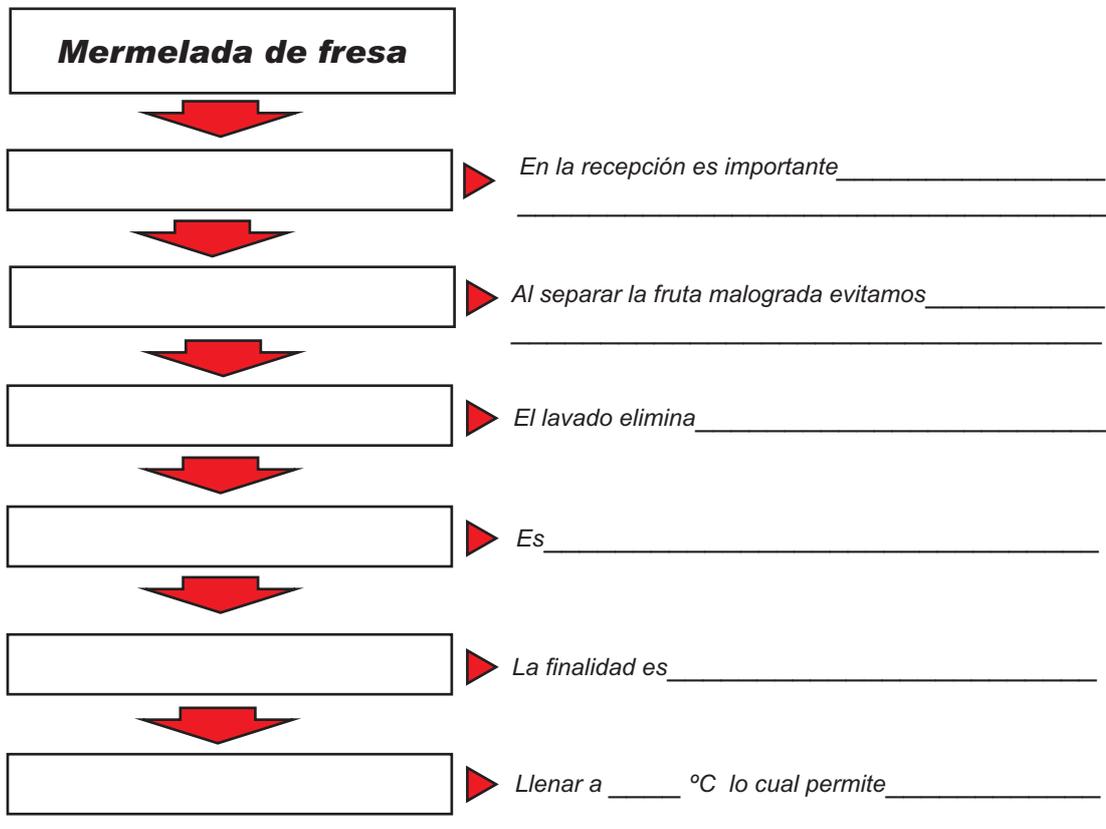
Cocción de la fresa

Requisitos mínimos de calidad

Entre algunos requisitos exigidos por las normas nacionales:

- Contenido de azúcar mínimo.
- Valor de pH 3 - 3,5
- Conservantes químicos: Benzoato de sodio máxima 0,1 % en producto terminado
- El producto debe estar exento de micro-organismos
- El color debe ser típico a la fruta.

3. Completa el diagrama siguiente con el procedimiento de la preparación de la mermelada



¿Qué debemos tener en cuenta para comercializar nuestro producto?

- ☼ Comparar la calidad de nuestro producto con los que ofrece la competencia.
- ☼ Captar clientes a través de una difusión clara del producto que vendemos: afiches, volantes, mensajes por la radio de los mercados.
- ☼ Debes demostrar que la calidad de tu producto es mejor que el de la competencia: marca, cantidad, precio (Bueno, bonito y barato).
- ☼ Para comercializar cualquier producto debes tener presente lo siguiente: imitar - igualar - superar.



Bibliografía.- Aportes del Ing. en Industrias Alimentarias
Juan Vicente Santa Cruz

Hazlo TÚ mismo

- 1. Averigua qué otras propiedades medicinales, aparte de las ya mencionadas, tiene la fresa.**
- 2. Realiza un cuadro comparativo con los precios de tres marcas que elaboran mermelada de fresa y además toma nota de los ingredientes utilizados para su preparación. (Para esto no es necesario que compres el producto, sólo pide al vendedor el frasco y toma nota).**



Haz lo necesario para lograr tu más ardiente deseo, y acabarás lográndolo.

Ludwig van Beethoven

