****

**CENTRO EDUCACIONAL SANTA ROSA**

**UNIDAD TÉCNICA – PEDAGÓGICA**

**Departamento de ELABORACION INDUSTRIAL DE ALIMENTOS**

**Respeto – Responsabilidad – Solidaridad – Tolerancia- Autoestima**

**INSTRUCCIONES PRUEBA PRACTICA N°5**

**TEMA: ELABORACION INDUSTRIAL DE ARROLLADO HUASO**

Nombre: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Curso: 4° D Fecha: . / Noviembre / 2020

Objetivo: Determinar proceso de elaboración industrial de Cecina arrollado huaso

Néstor Rivera Da-Costa / -2020

**INSTRUCCIONES:**

**Realizar elaboración de producto cecinero Arrollado Huaso siguiendo cada paso a continuación descrito.**

**1.- Aplicar controles de calidad**

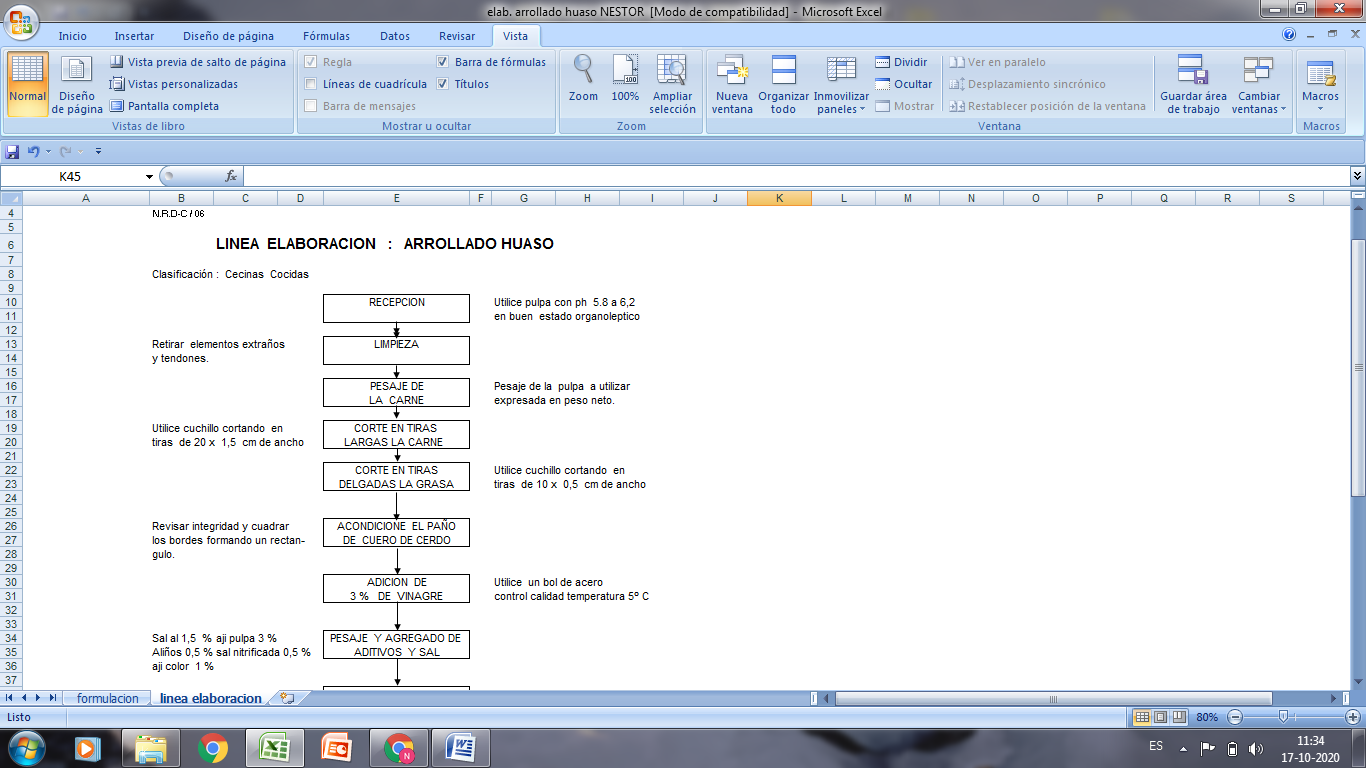
|  |  |
| --- | --- |
| **Controles de calidad** | **Observación** |
| Temperatura | Utilice termómetro digital de pinche en el centro térmico de la carne rango ideal 0° a 5° C |
| pH | Utilice ph digital en medio liquido de extracto de la carne a analizar, rango ideal 5,8 a 6,2 |
| Pesaje | Utilice balanza digital de rango de precisión 0,1 gr y con un máximo de pesaje 5 kilos. En materias primas, productos intermedios y producto final |
| Organoléptico | Sensorial  Olor, color , textura |

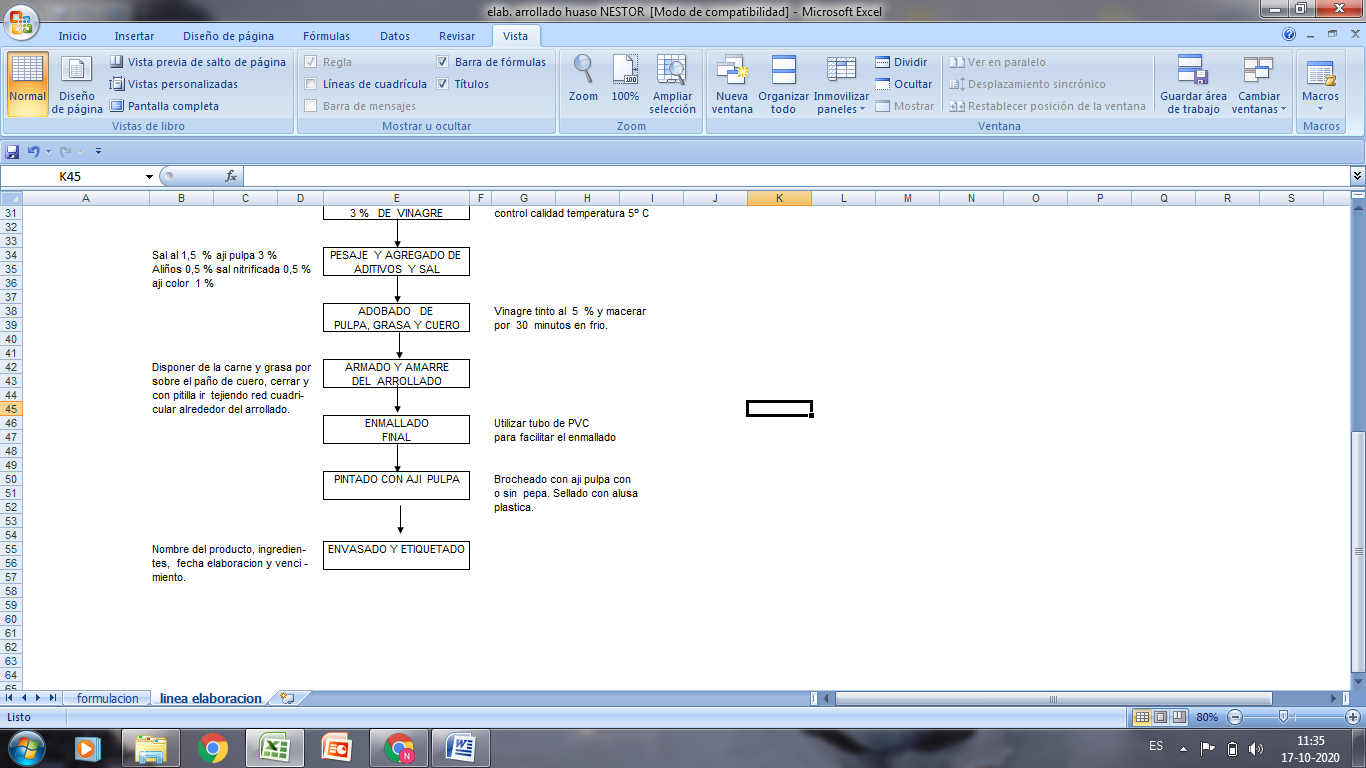
**2.-Aplicar cálculos de Formulación del producto:**

Balance de masa: 90% Carne 10% Grasa

|  |  |
| --- | --- |
| **Aditivo / Aliño** | **Cantidad por kilo** |
| Curaid | 5 gr |
| Polifosfato | 4 gr |
| Glutamato monosodico | 5 gr |
| Vinagre rojo | 30 a 50 ml |
| Pulpa de aji sin pepas | 30 ml |
| Sal | 10 a 15 gr |
| Orégano | 2 gr |
| comino | 1 gr |
| Ajo polvo | 2 gr |
| Merquen opcional | 2 a 5 gr |

**3.- Desarrollar Línea de Elaboración de Arrollado**





**4.-Etapas de procedimiento experimental**

* Realizar limpieza a la carne, consiste en eliminar toda la grasa en exceso.
* Picar carne en tiras de 15 a 20 x 1 cm de ancho y tiras de grasa de 10 x 0,5 de ancho.
* Juntar carne, grasa, aliños, aditivos y revolver y realizar adobo
* Dar reposo en frio por 30 minutos.
* Prepara el cuero y cortar en rectángulos.
* Comenzar a ubicar en forma de cilindro las tiras de carne y de grasa sobre el paño de cuero de cerdo.
* Enrollar y fijar con pitilla
* Enmallar utilizando el tubo PVC.
* Aplicar un baño de ají pulpa, Opcional.
* Envasar y rotular

**5.-REGISTRO DE DATOS EN: FICHA DE CALIDAD APLICADA AL PROCESO DE ELABORACIO**N.

