



Republica de Honduras
Secretaría de
Educación

RED DE INSTITUTOS TECNICOS COMUNITARIOS

INSTITUTO TÉCNICO COMUNITARIO

“CRISTINA DE BORBON”

BACHILLERATO TÉCNICO PROFESIONAL

EN DESARROLLO AGROPECUARIO

(BTPDA)

PRESENTADO POR: ING. ESDRAS HERNANDEZ

Alumnos

Delmis Ondina Meza Gutierrez
Geronima Lizeth Amaya
Keiry Marbely Lopez

Roxana Yolibeth Lopez
Cesi Livenia Vasquez
Ever Mauricio Meza
Junior Pineda
Manuel Rolando Pineda
Milton Adan Meza
Saul Hernandez Amaya
Widman Guillermo Gutierrez



Lugar y fecha: Zacate Blanco, Yarula, La Paz. Junio 2023



Contenido	pág.
1.	
1. INTRODUCCION.....	4
2. OBJETIVOS DEL MANUAL	4
2.1 Objetivo general.....	4
2.2 Objetivos específicos.....	4
3. Desarrollo	5
3.1 Envasados	5
3.1.2 Ingredientes.....	6
4. Costos	7
5 Imágenes.....	8

1. INTRODUCCION

La pasantía en procesamiento de productos agrícolas corresponde a la vinculación de los conocimientos teórico-prácticos del estudiante, partiendo de la experiencia propia del contexto donde se desenvuelve, y conformada por la institución educativa, el campo laboral y medios informales. Teniendo como base la formación académica que se imparte las clases de pasantía de procesamiento de productos agrícola, Industrialización agrícola y en los módulos del BTP en Desarrollo Agropecuario.

Se realizó en las instalaciones del ITC Cristina de Borbón, en el área de procesamiento de alimentos donde se concientiza al estudiante a producir y procesar productos locales y ser comercializados, aprovechando la materia prima disponible en la zona (Moras, Chiles, Duraznos, Fresa), este proceso se realizó con el objetivo que el estudiante obtenga habilidades prácticas y puedan cumplir el requisito que será imprescindible para aspirar al título de técnico en desarrollo agropecuario.

2. OBJETIVOS

2.1 Objetivo general.

Desarrollar aspectos alusivos a las características de la formación de micro empresas como, por ejemplo: transformación de la materia prima valor agregado y actividad comercial, BPM, Higiene personal, entre otras actividades.

2.2 Objetivos específicos

- Identificar la zona y los productos disponibles en ella (Duraznos, Mora, Fresa).
- Proporcionar valor agregado a las materias primas de la zona (Envasados) y comercializarlos a un mejor precio y ofertar productos de calidad.
- Incentivar a Formar empresas competitivas y que estas sean reconocidas por la calidad de sus productos.

3. Desarrollo

3.1 Productos Envasados (Mermelada de fresa, Jalea de Mora, Duraznos en Almíbar, Jalapeños encurtidos, Pepinillos)

Los alimentos envasados datan desde los años 1700 cuando Nicolás Appert descubrió que los alimentos se dañaban por estar en contacto con el aire, así que fabrico envases de vidrio, el envase es el portador, conservante y protector del alimento. Los envasados consisten en conservar ciertos alimentos mediante algunas técnicas de cocción y preservación en envases principalmente de vidrio. Con la materia prima local y con un alto potencial en la zona se le dará un valor agregado desarrollando productos innovadores con el objetivo de generar mayores ingresos en los productores de la zona, usando la materia prima local, desarrollando Jaleas, Mermeladas, Almibares y encurtidos.

Se realizó esta pasantía con el objetivo de aprender y conocer más sobre los diferentes productos que se pueden elaborar y como se puede dar valor agregado a un producto o materia prima, poniendo en práctica todos nuestros conocimientos obtenidos en dicha Institución.

Con la realización de esta pasantía descubrimos más conocimientos y habilidades los cuales se pretende poner en práctica y formar una empresa pionera en la zona.

Esto nos ayuda como una mejor formación social y para desenvolvemos como mejores profesionales en el cual es un proceso que todos debemos realizar para mejorar y así cumplir con el propósito de fortalecer los conocimientos del B.T.P.D.A y ubicarnos en el campo laboral.

En el periodo de la Pasantía que se realizó adquirimos conocimientos que serán de mucha importancia para podernos integrar en el ámbito de la producción, comercialización y administración Agropecuaria.

3.1.2 Ingredientes

Encurtidos

1. Agua
2. Vinagre
3. Sal
4. Chile Jalapeño
5. envases

Jalea

1. fresas, moras
2. azúcar
3. zumo de limón
4. envases

Almíbar

1. Duraznos
2. Agua

3. Azúcar
4. Canela
5. Envases

Pepinillos

1. Pepinos
2. Agua
3. Sal
4. Vinagre
5. Envases

Equipo Utilizado:

Tablas de picar
Cuchillos
Estufa
Ollas
Pailas
Tazas medidoras
Cucharones
Peroles
Mesa
Gabachas
Mascarillas

3.1.3 Procedimiento



1. Recolección y selección de la materia prima.
2. lavado de la materia prima.
3. Cortar en trozos la mora o fresa
4. colocarla a fuego lento una olla y agregar la mora o fresa.
5. agregar azúcar $\frac{1}{4}$ del peso de la mora o fresa
6. agregar canela.
7. revolver por 45 minutos a fuego lento hasta hervir
8. esterilización de los envases
- 9: rectificar el dulzor de la jalea.
10. envasar en caliente.
11. llevar a baño maría el producto durante 7 minutos.
12. bajar y dejar reposar los envases de forma invertida.

4. Costos

Encurtidos: cada envase cuesta hacerlo, 19.75 Lps

Insumo	Costo en Lps
Jalapeños 2 Lb	40.00 Lps
Envases 12	7.00 c/u = 84 lps
Sal	3.00 Lps
Agua 1 Lt	10.00 Lps
Mano de Obra	100.00 Lps
Total	237.00 Lps ÷ 15 = 19.75 Lps C/U

Jalea: cada envase cuesta hacerlo 34.18 Lps

Insumo	Costo en Lps
Moras 3 Lb	60.00 Lps
Envases 11	7.00 c/u = 77.00 lps
Azúcar 2 Lb	24.00 Lps
Limonas 3 U	15.00 Lps
Mano de Obra	100.00 Lps
Energía	100.00 Lps
Total	375.00 Lps ÷ 11 = 34.18 Lps C/U

DURAZNOS EN ALMIBAR cada envase cuesta hacerlo 24.04 Lps

Insumo	Costo en Lps
Duraznos 45 Unidades	45.00 Lps
Envases 10	7.00 c/u = 70 lps
Azucar 1 Lb	12.00 Lps
Agua 1 Lt	10.00 Lps
Mano de Obra	50.00 Lps
Canela	5.00 Lps
Energía	50 Lps
Total	242.00 Lps ÷ 10 = 24.02 Lps

5 Imágenes







