

	Factorías 2030	Fecha de la actividad <u>13 / 03 / 2018</u>
---	-----------------------	---

Ficha de seguimiento de actividades

Resultado 2 Actividad 2.1.	Desarrollo de experimentos para dar valor agregado a la fresa, apostando por los ODS # 1, # 2 y # 17. 
Técnicos participantes:	Factoría del conocimiento central
	Cooperante de Suiza

Número de participantes	No. Mujeres	No. Hombres	Total
		4	0

Objetivos de la actividad

- Generar un espacio para compartir experiencias en el procesamiento de frutas.
- Dar valor agregado a cultivos de fresa y frutas que existen en la finca modelo.
- Sistematizar el proceso y elaborar un manual en vídeos y escrito sobre la elaboración de los diferentes productos.
- Generar experiencias para replicar el taller a otros jóvenes.
- Conocer técnicas de conservación de alimentos perecederos.

Descripción (Narración de las actividades)

La cooperante suiza que asesora al equipo del CII-ASDENIC lideró este proceso en conjunto con la factoría del conocimiento. El equipo realizó experimentos en el procesamiento de frutas no tradicionales como lo es el cultivo de la fresa y cultivos de la finca que no son aprovechados como el limón ácido.

Se tomaron en cuenta:

- Manejo higiénico en el proceso de elaboración de los alimentos.
- Condiciones del establecimiento donde se preparan alimentos.
- Experimentar con las diferentes recetas

Luego se procedió a cortar todos los ingredientes que se iban a usar en la elaboración de los diferentes productos.

Se realizaron cuatro recetas diferentes: El licor de fresa, la mermelada de guayaba, mermelada de fresa, jarabes de fresa y dulces de fresa y limón.

Como resultado de los experimentos pudimos obtener la calidad deseada de la mayoría de los productos: sabor, aroma, contextura y acidez.

Sin embargo no se obtuvo buen resultado en los dulces de fresa ya que la pasta que se realizó para esto no obtuvo la consistencia apropiada.

Se realizaron vídeos y fotos de los productos para crear un manual audiovisual y escrito.

Resultados de la actividad.

- Se procesaron dulces de fresa y limón ácido.
- Mermelada de fresa
- Licor de fresa

- Jarabe de fresa y limón ácido.
- Se planificó replicar el taller a otros jóvenes.