

## Parte III - Exposición fotográfica de las fases de los procesos

[Indice](#) - [◀ Precedente](#)

[Lavado de los frutos \(G. Paltrinieri\)](#)

[Escaldo \(G. Paltrinieri\)](#)

[Estrellas listas para el envasado \(G. Paltrinieri\)](#)

[Adición del almibar \(G. Paltrinieri\)](#)

[Capullos con semilla \(G. Paltrinieri\)](#)

[Escaldo de los "capullos en el almibar" \(G. Paltrinieri\)](#)

[Separación de las semillas del "capullo" \(G. Paltrinieri\)](#)

[Producto terminado - Sin semillas \(izq.\) con semilla \(der.\) \(G. Paltrinieri\)](#)

[Separación de semillas y pulpa \(G. Paltrinieri\)](#)

[Escaldeo de los trozos con almibar \(G. Paltrinieri\)](#)

[Adición del medio de empaque \(almibar\) \(G. Paltrinieri\)](#)

[Precalentamiento para eliminar gases \(G. Paltrinieri\)](#)

[Gajos sin semilla para el envasado \(G. Paltrinieri\)](#)

[Frascos con gajos esperando adición del almibar \(G. Paltrinieri\)](#)

[Precalentamiento en bao Mara \(G. Paltrinieri\)](#)

[Producto terminado \(G. Paltrinieri\)](#)

[Semillas peladas listas \(G. Paltrinieri\)](#)

[Semillas escaldadas en los frascos, esperando el medio de empaque \(G. Paltrinieri\)](#)

[Precalentamiento del producto envasado \(A. Prez - Cueto\)](#)

[Producto terminado \(G. Paltrinieri\)](#)

[Separación de semillas de fruto pelado \(G. Paltrinieri\)](#)

[Trozado de los frutos \(G. Paltrinieri\)](#)

[Adición de almibar a trozos escaldados \(G. Paltrinieri\)](#)

[Producto terminado listo para etiquetar \(G. Paltrinieri\)](#)

[Producto listo para rebanar \(G. Paltrinieri\)](#)

[Separación del "corazón" \(G. Paltrinieri\)](#)

[Precalentamiento de trozos y medio de empaque en bao Mara \(G. Paltrinieri\)](#)

[Producto terminado listo para etiquetado \(G. Paltrinieri\)](#)

[Pelado de frutos \(A. Prez - Cueto\)](#)

[Inmersin en agua acidulada para evitar pardeamiento \(G. Paltrinieri\)](#)

[Escaldado de los trozos en albar \(G. Paltrinieri\)](#)

[Producto terminado listo para etiquetado \(G. Paltrinieri\)](#)

[Lavado de frutos de variedad amarilla \(G. Paltrinieri\)](#)

[Prueba de escaldado para separacin de piel \(G. Paltrinieri\)](#)

[Escaldado para separacin de piel \(G. Paltrinieri\)](#)

[Separacin de piel \(G. Paltrinieri\)](#)

[Frutos listos para el envasado \(G. Paltrinieri\)](#)

[Envasado de frutos en los frascos \(G. Paltrinieri\)](#)

[Frutos en los frascos esperando medio de empaque \(G. Paltrinieri\)](#)

[Producto terminado listo para esterilización \(G. Paltrinieri\)](#)

[Separación de los frutos \(G. Paltrinieri\)](#)

[Separación de la piel \(G. Paltrinieri\)](#)

[Frutos envasados listos para adición de almbar \(G. Paltrinieri\)](#)

[Producto terminado \(G. Paltrinieri\)](#)

[Tallos almacenados antes del proceso \(G. Paltrinieri\)](#)

[Separación de la externa \(G. Paltrinieri\)](#)

[Separación de capas internas \(G. Paltrinieri\)](#)

[Rallo til para el corte \(F. Figuerola\)](#)

[Corte de la base de los tallos listos \(G. Paltrinieri\)](#)

[Inmersión de tallos en solución acidificada para evitar pardeamiento \(G. Paltrinieri\)](#)

[Trozado uniforme de los tallos, de acuerdo al tamaño del envase \(G. Paltrinieri\)](#)

[Escaldado de los trozos en agua hirviendo \(G. Paltrinieri\)](#)

[Llenado de los frascos con los tallos \(G. Paltrinieri\)](#)

[Adición del medio de empaque \(G. Paltrinieri\)](#)

[Sellado de los envases \(G. Paltrinieri\)](#)

[Producto terminado listo para etiquetado \(G. Paltrinieri\)](#)

[Lavado y selección de los frutos \(G. Paltrinieri\)](#)

[Escaldado de frutos para pelar \(G. Paltrinieri\)](#)

[Frutos envasados listos para agregar salmuera \(G. Paltrinieri\)](#)

[Producto terminado \(G. Paltrinieri\)](#)

[Pesado de pimentones \(G. Paltrinieri\)](#)

[Escaldado de pimentones y rocotos en agua con vinagre \(G. Paltrinieri\)](#)

[Fritura de pimientos y rocotos con ajo y pimienta \(G. Paltrinieri\)](#)

[Producto terminado \(G. Paltrinieri\)](#)

[Pesado de frutos de madurez adecuada para mermelada \(G. Paltrinieri\)](#)

[Corte de los frutos a tamaño uniforme \(G. Paltrinieri\)](#)

[Calentando los trozos antes de agregar azcar \(G. Paltrinieri\)](#)

[Cierre de frascos con producto terminado \(G. Paltrinieri\)](#)

[Lavado y seleccin de los frutos \(G. Paltrinieri\)](#)

[Mitades de frutos escaldados \(G. Paltrinieri\)](#)

[Corte de la pulpa pelada en trozos \(G. Paltrinieri\)](#)

[Coccin de la mermelada \(G. Paltrinieri\)](#)

[Partido de los frutos \(G. Paltrinieri\)](#)

[Separaccin de la pulpa \(G. Paltrinieri\)](#)

[Coccin de la pulpa con azcar \(S. Hernndez\)](#)

[Producto terminado \(F. Figuerola\)](#)



[Escaldado de los frutos \(G. Paltrinieri\)](#)

[Separación de la pulpa con semillas \(G. Paltrinieri\)](#)

[Separación de las semillas de la pulpa \(G. Paltrinieri\)](#)

[Envasado de mermelada con trozos \(G. Paltrinieri\)](#)

[Separación del albedo \(G. Paltrinieri\)](#)

[Corte de cáscaras \(G. Paltrinieri\)](#)

[Añadido de azúcar \(G. Paltrinieri\)](#)

[Producto terminado y listo para etiquetar \(G. Paltrinieri\)](#)

[Escaldado \(G. Paltrinieri\)](#)

[Pelado y separación de la pulpa de frutos \(G. Paltrinieri\)](#)

[Producto final con consistencia adecuada \(G. Paltrinieri\)](#)

[Llenado de envases \(G. Paltrinieri\)](#)

[Pelado y eliminación de semillas \(G. Paltrinieri\)](#)

[Corte de papaya roja en trozos \(G. Paltrinieri\)](#)

[Mermelada de frutos rojos \(G. Paltrinieri\)](#)

[Etiquetado de mermelada de frutos amarillos \(G. Paltrinieri\)](#)

[Cortado de las frutas en trozos uniformes \(G. Paltrinieri\)](#)

[Adición de azúcar \(G. Paltrinieri\)](#)

[Si los trozos son muy grandes, se debe reducir el tamaño \(G. Paltrinieri\)](#)

[Mermelada a punto de ser envasada \(G. Paltrinieri\)](#)

[Materia prima utilizada: pulpa de semillas \(G. Paltrinieri\)](#)

[Pulpa con agua y azúcar para la separación de las semillas \(G. Paltrinieri\)](#)

[Pulpa después del tamizado: libre de semillas \(G. Paltrinieri\)](#)

[Limpieza de frascos con producto terminado \(G. Paltrinieri\)](#)

[Pelado de los frutos \(G. Paltrinieri\)](#)

[Cortado de los frutos pelados \(G. Paltrinieri\)](#)

[Llenado de frascos con producto caliente \(G. Paltrinieri\)](#)

[Producto terminado \(G. Paltrinieri\)](#)

[Corte de zanahorias \(izq.\); y limón \(der.\) trozado listo para la mezcla \(G. Paltrinieri\)](#)

[Concentración de la mermelada hacia el punto final \(G. Paltrinieri\)](#)

[Envasado del producto caliente \(G. Paltrinieri\)](#)

[Lavado de los frascos fros \(G. Paltrinieri\)](#)

[Frutos con cortes para facilitar el intercambio osmtico \(G. Paltrinieri\)](#)

[Coccin de los frutos en alambar concentrado \(G. Paltrinieri\)](#)

[Frutos listos para el envasado \(G. Paltrinieri\)](#)

[Producto terminado \(G. Paltrinieri\)](#)

[Pinchado de los frutos para favorecer la penetracin de azcar \(G. Paltrinieri\)](#)

[Coccin de los frutos en alambar \(G. Paltrinieri\)](#)

[Envasado de dulce en caliente \(G. Paltrinieri\)](#)

[Producto terminado \(G. Paltrinieri\)](#)

[Pelado de las semillas \(G. Paltrinieri\)](#)

[Nueces peladas \(izq.\) y rallado \(der.\) \(G. Paltrinieri\)](#)

[Preparación del almbar a 70Brix \(G. Paltrinieri\)](#)

[Almbar listo para recibir la harina de semillas \(G. Paltrinieri\)](#)

[Mezcla de la harina y el almbar \(G. Paltrinieri\)](#)

[Adición del jugo de limón a la mezcla \(G. Paltrinieri\)](#)

[Mezcla lista para el enfriamiento \(A. Prez - Cueto\)](#)

[Preparación de figuras de mazapán sin colorear \(G. Paltrinieri\)](#)

[Preparación del colorante alimenticio \(G. Paltrinieri\)](#)

[Amasado de pasta con distintos colores \(G. Paltrinieri\)](#)

[Producto terminado \(G. Paltrinieri\)](#)

[Detalle de producto terminado \(G. Paltrinieri\)](#)

[Maduracin de frutos en agua a 55 - 60C \(G. Paltrinieri\)](#)

[Pelado manual frutos \(G. Paltrinieri\)](#)

[Despulpado manual \(G. Paltrinieri\)](#)

[Disolucin para favorecer separacin de los restos de piel \(G. Paltrinieri\)](#)

[Producto diluido listo para ser despulpado \(G. Paltrinieri\)](#)

[Despulpado mecánico escaldado \(G. Paltrinieri\)](#)

[Adicin de azcar al nctar ya formulado \(G. Paltrinieri\)](#)

[Producto terminado \(G. Paltrinieri\)](#)

[Extracción de la pulpa de los frutos \(G. Paltrinieri\)](#)

[Calentamiento del néctar después de la formulación \(G. Paltrinieri\)](#)

[Tapado de botellas \(G. Paltrinieri\)](#)

[Producto terminado listo para etiquetado \(G. Paltrinieri\)](#)

[Extracción de la pulpa \(G. Paltrinieri\)](#)

[Formulación del néctar \(G. Paltrinieri\)](#)

[Llenado de botellas con néctar caliente \(G. Paltrinieri\)](#)

[Producto terminado \(G. Paltrinieri\)](#)

[Pulpa en el fruto y semillas despulpadas \(G. Paltrinieri\)](#)

[Pulpa con semillas separadas de la cáscara \(G. Paltrinieri\)](#)

[Separación de la pulpa de las semillas con tijeras \(G. Paltrinieri\)](#)

[Tapado de botellas con nectar \(G. Paltrinieri\)](#)

[Corte de frutos en mitades para separar pulpa con semillas \(G. Paltrinieri\)](#)

[Formulación del nectar \(G. Paltrinieri\)](#)

[Control Brix después de la formulación y dosificación \(G. Paltrinieri\)](#)

[Calentamiento del nectar antes del envasado \(G. Paltrinieri\)](#)

[Pulpa adherida a las semillas \("capillos"\) \(G. Paltrinieri\)](#)

[Separación de la pulpa de las semillas \(G. Paltrinieri\)](#)

[Despulpado \(G. Paltrinieri\)](#)

[Producto terminado \(G. Paltrinieri\)](#)



[Extracción de la pulpa con semillas \(G. Paltrinieri\)](#)

[Separación de las semillas por despulpado \(G. Paltrinieri\)](#)

[Formulación del néctar \(G. Paltrinieri\)](#)

[Tapado de envases de néctar caliente \(G. Paltrinieri\)](#)

[Escaldado de los frutos \(A. Prez - Cueto\)](#)

[Trozado de los frutos \(G. Paltrinieri\)](#)

[Extracción de la pulpa \(G. Paltrinieri\)](#)

[Tapado de botellas de néctar caliente \(G. Paltrinieri\)](#)

[Lavado de los frutos \(G. Paltrinieri\)](#)

[Extracción de la pulpa \(G. Paltrinieri\)](#)

[Formulación del nectar \(G. Paltrinieri\)](#)

[Etiquetado del producto terminado \(G. Paltrinieri\)](#)

[Trozado de pia antes del despulpado \(G. Paltrinieri\)](#)

[Despulpado de la papaya \(G. Paltrinieri\)](#)

[Calentamiento de la pulpa de papaya antes de agregar la pulpa de pia \(G. Paltrinieri\)](#)

[Tapado de botellas con nectar caliente \(G. Paltrinieri\)](#)

[Maduración de los frutos en agua temperada \(G. Paltrinieri\)](#)

[Pulpado manual de los frutos con adición de agua \(G. Paltrinieri\)](#)

[Filtrado de la pulpa diluida \(G. Paltrinieri\)](#)

[Envasado del nectar caliente \(G. Paltrinieri\)](#)

Frutos pelados y sin semillas (G. Paltrinieri)

Escaldado de los racimos en agua hirviendo (G. Paltrinieri)

Extracción de la pulpa (G. Paltrinieri)

Producto terminado (G. Paltrinieri)

Despulpado de los trozos de tomate en frío (G. Paltrinieri)

Llenado y tapado de botellas con jugo caliente (G. Paltrinieri)

Etiquetado de las botellas (G. Paltrinieri)

Producto terminado (G. Paltrinieri)

Escaldado de tomates en trozos (G. Paltrinieri)

Despulpado en caliente (G. Paltrinieri)

[Concentracin con agitacin mecnic \(G. Paltrinieri\)](#)

[Etiquetado y colocacin del sello de garanta \(G. Paltrinieri\)](#)

[Trozado de los frutos en cuartos \(G. Paltrinieri\)](#)

[Escaldado de los trozos \(G. Paltrinieri\)](#)

[Extraccin de la pulpa en caliente \(G. Paltrinieri\)](#)

[Concentracin de la pulpa \(G. Paltrinieri\)](#)

[Adicin de ajos y cebollas sofritos a la mezcla de tomate y zanahoria \(G. Paltrinieri\)](#)

[Coccin de la mezcla \(G. Paltrinieri\)](#)

[Concentracin final de la mezcla tamizada \(G. Paltrinieri\)](#)

[Tapado de las botellas con salsa caliente \(F. Figuerola\)](#)

[Hortalizas mixtas preparadas y listas para escaldar \(G. Paltrinieri\)](#)

[Escaldado de las zanahorias \(G. Paltrinieri\)](#)

[Llenado de envases con hortalizas mixtas \(G. Paltrinieri\)](#)

[Adicin del vinagre aromatizado como medio de empaque \(G. Paltrinieri\)](#)

[Precalentamiento de los envases con producto en bao Mara \(G. Paltrinieri\)](#)

[Envases listos para esterilizacin \(G. Paltrinieri\)](#)

[Producto terminado: hortalizas mixtas en vinagre aromatizado \(G. Paltrinieri\)](#)

[Etiquetado y colocacin del sello de garanta en envases \(G. Paltrinieri\)](#)

[Producto terminado: tomates verdes en vinagre aromatizado, con alio de ajo y eneldo \(G. Paltrinieri\)](#)

[Palmitos en vinagre puro \(izq.\) y vinagre aromatizado \(der.\) \(G. Paltrinieri\)](#)

Producto terminado: ajos en vinagre tinto aromatizado (G. Paltrinieri)

Producto terminado: encurtido mixto amazónico (G. Paltrinieri)

Trozado de los frutos (G. Paltrinieri)

Escaldado de los trozos en agua hirviendo (G. Paltrinieri)

Escaldado de frutos enteros (G. Paltrinieri)

Llenado de frascos (G. Paltrinieri)

Preparación del vinagre aromatizado: adición de especias (G. Paltrinieri)

Preparación del vinagre aromatizado: maceración después de la ebullición de la mezcla (G. Paltrinieri)

Adición de vinagre aromatizado a los frascos con plátano (G. Paltrinieri)

Producto terminado en rodajas (G. Paltrinieri)

[Extracción de la pulpa de mango \(G. Paltrinieri\)](#)

[Pulpa de mango y maracuy con azúcar precalentada \(G. Paltrinieri\)](#)

[Preparación de bandejas con hojas de celofán \(G. Paltrinieri\)](#)

[Distribución de la mezcla de mango y maracuy en bandejas \(G. Paltrinieri\)](#)

[Distribución uniforme de lminas de diversas mezclas en las bandejas \(G. Paltrinieri\)](#)

[Introducción de las bandejas en secador mecánico \(G. Paltrinieri\)](#)

[Secado de las lminas en secado solar \(G. Paltrinieri\)](#)

[Lmina seca lista para corte y envase en celofán \(G. Paltrinieri\)](#)

---

[\*\*Indice\*\*](#) - [\*\*◀ Precedente\*\*](#)