



Nombre del proyecto

Mermoladas Cokok Tzopelik

“El dulce picor, de México.”

Autores

Beristain Zacamecahua Lizbeth.

Estrada Hernández Carlos Antonio.

Gaspar Rosas Elizabeth.

De la Cruz Avelino Omar.

Instituciones de procedencia de autores

Universidad Tecnológica del Centro de Veracruz

Tabla de Contenido

1	Resumen.....	3
1.1	< Palabras Clave. >	3
2	Abstract.....	3
2.1	< Keywords: (3-5 word)>	4
3	Referencias.....	4

1 Resumen

Una de las características de una mermelada artesanal es que debe presentar un color brillante y atractivo reflejando el color propio del producto. La elaboración de mermeladas sigue siendo de los métodos más populares para la conservación de los productos en general ya que la conservación de alimentos es definida como el conjunto de tratamientos que prolonga la vida útil de aquellos manteniendo en el mayor grado posible sus atributos de calidad. La mermelada casera tiene un sabor excelente que es superior al de los procedentes de una producción masiva. Con el objeto de transformar el mole poblano en una conserva dulce y con ello dar un giro diferente en ambos, ya que el mole es un platillo muy versátil que ha surgido del mestizaje étnico y cultural en México, antes Nueva España y es representativo de nuestro país.

El principal objetivo de este proyecto es romper con la visión plana de la elaboración de mermeladas, pues estas solamente se asocian con una base de frutos dulces, sin embargo, se busca dar un toque diferente e innovador con la incorporación del mole, platillo de tipo salado, y transformarlo a un producto de conserva en dulce. Con el producto obtenido se podrán elaborar nuevos platillos, utilizarse como cobertura y/o relleno en algún postre o pastelillos, así como también podrá ser un excelente acompañante de desayunos, comidas y cenas haciendo perfectos maridajes con el café que sea de su preferencia ya sea en casa o en su establecimiento de preferencia.

1.1 < Palabras Clave. >

Mermelada, Mole, Artesanal., Aditivos.

2 Abstract.

El mole es un alimento que se consume en México como un manjar, es el platillo principal para fiestas es reconocido en todo el país y aunque existen muchas variedades el mole poblano es el más representativo por su particular sabor y la mezcla de sus ingredientes, es de la gran variedad que existen de los más dulces, es por ello que se busca incorporarlo a la gastronomía como un producto dulce.

El propósito principal de este proyecto es darle versatilidad al mole poblano agregando frutos y convertirlo en una mermelada. La incursión en la elaboración de mermeladas artesanales no ha sido explotada en su totalidad, ya que no se le ha considerado como un negocio verdaderamente rentable donde inversionistas no desean exponer su capital en un negocio incierto para muchos. Pero se ha demostrado mediante encuestas que, si existe un alto número de demandantes de este producto, y a la vez los costos de producción son mínimos. El concepto que pretendemos presentar para la elaboración de nuestro producto es aquel que se halló buscando el punto de innovación, empleando elementos e ingredientes mexicanos para resaltar la riqueza gastronómica y cultural a través de la transformación de un platillo típico de nuestro país, el mole poblano, y generamos la manera de generar una propuesta diferente en cuanto a la acepción de un platillo tradicional mexicano.

2.1 < Keywords: (3-5 word)>

Mole Poblano, Mermelada, Frutos.

3 Referencias

Diario Oficial de la Federación. (23 de febrero de 1996). *Norma Oficial Mexicana NOM-130-SSA1-1995, Bienes y Servicios Alimentos envasados en recipientes de cierre hermético a tratamiento termico.* Recuperado el 15 de octubre de 2017

FAO. (1993). *Procesamiento de frutas y hortalizas mediante métodos artesanales y de pequeña escala.* Santiago Chile.

Marco R. Meyer, G. P. (2010). *Manuales para educación Agropecuaria.* Mexico: Trillas.

Meyer, M. R. (s.f.). *Elaboración de frutas y hortalizas.* Trillas. Recuperado el 10 de Octubre de 2017.

Jesús Manuel Hernández, *Orígenes de la cocina poblana* Editorial: Planeta. Colección: Cocina. Número de páginas: 368