

MÓDULO: PLANIFICACIÓN DE LA PRODUCCIÓN GASTRONÓMICA

CLASE 4 24/03/20

OBJETIVO DE APRENDIZAJE (OA 4):

Ordenar, organizar y disponer los productos intermedios, insumos, equipos y utensilios, de acuerdo con sus características organolépticas, al proceso de elaboración gastronómica y a las normativas de higiene e inocuidad.

APRENDIZAJE ESPERADO (AE1):

Selecciona insumos, utensilios y equipos, de acuerdo al tipo de producción a elaborar, considerando las normas de higiene necesarias para la inocuidad de los alimentos.

OBJETIVO DE LA CLASE:

Conocer sobre materias primas que se utilizan en la elaboración de alimentos y su inocuidad.

INTRUCCIONES:

1. Leer y escribir en sus cuadernos el contenido expuesto en la presentación (al momento de volver a clases se timbrara contenido en cuadernos).
2. Escribir las dudas y enviar correo al profesor (tercerogastrofernandod@gmail.com)
3. Realizar actividad enviada al correo tercerogastrofernandod@gmail.com (mail de curso)

De inflorescencia

Hortalizas de hojas anchas y tallos gruesos, se caracterizan por estar formadas por diversas cabezas o arbolitos o bouquet envueltos en sus hojas, se consideran frescas cuando más apretadas están. Crecen separadas de la tierra y la parte comestible principalmente es el centro, las hojas tiernas y tallos pueden ser utilizados en sopas o para rellenar.

Hortalizas de Flor más comunes:

- **Coliflor:** Variedad de col que se caracteriza por pequeños arbolitos de color blanco y hojas verdes. Puede prepararse gratinada, en cremas, guisos, ensaladas y las podemos utilizar como acompañamiento. Destacan col blanca y la Snowball.
- **Brócoli:** Variedad de col de características parecidas a la coliflor aunque más pequeñas y de color verde o ligeramente morado. Podemos encontrar tres tipos: calíbrese, Blanquecino y purpúreo.
- **Alcachofa:** Planta de tallos estirados y hojas espinosas. Tiene forma de pequeña piña, de hojas apretadas y recogidas. Las más conocidas son: verde, verde de laón y temprana. Pueden rellenarse, formar parte de una entrada o ensalada, horneadas, salteadas, sopas y guisos; sin dejar de mencionar que pueden ser acompañamiento

Raíces:

Crecen generalmente debajo o a flor de la tierra. Las partes comestibles es la propia raíz, sin la parte florida, por estética se retira la piel.

Hortalizas de Raíz más comunes:

- **Zanahoria:** Raíz de color anaranjado, muy rica en vitaminas, con textura rígida y es parte de la composición de muchas preparaciones culinarias. Se comercializan frescas, en latas y congeladas. Se preparan hervidas, al vapor, salteadas, asadas, en guisos como acompañamiento, sopas, además puede ser ingrediente de repostería, como por ejemplo la torta de zanahoria. Encontramos las siguientes variedades: De raíz corta, de raíz intermedia, de raíz larga.
- **Betarraga:** Raíz de diferente forma y color según variedad, con textura rígida y forma parte de ensaladas, sopas, salsas, acompañamientos. La forma más común de cocción es hervida, pero también la podemos saltear y freír. Podemos encontrar las siguientes variedades: Rojizas, Amarillentas, Blanquecinas, Cilíndricas y largas.
- **Nabos:** Raíz carnosa blanca o amarillenta, que se utiliza principalmente en la confección de sopas y caldos, también formando parte de la guarnición de un plato. Encontramos las siguientes variedades tempranas: Aplanadas, cilíndricas, globulares. Variedades de cultivo principal: Blanquecinos, amarillentos y parte superior verdosa.

Tubérculos: Porción caulinar (tallo) engrosada en mayor o menor grado, crecen bajo tierra y son ricos en almidón.

Tubérculos más comunes:

Yuca: Conocida también con el nombre de Mandioca, es propia de las regiones calidas de América. Se prepara hervida, asada, fritas, se utiliza como acompañamiento generalmente.

Camote: Planta original de América, se conoce también con el nombre de batata. Es un tubérculo de unos 10 cm. De largo u unos 5 de diámetro, es harinoso de color terroso por fuera y blanco o amarillo por dentro y sabor ligeramente dulce. Se utiliza en diversas preparaciones culinarias ya sea como guarnición, frita, asada, puré, glaseada. También se emplea en pastelería como dulce.

Papas: Son introducidas a Europa a mitad del siglo XVI, al ser importado de América por los descubridores, siendo en Galicia la primera provincia en donde se cultivó. En Europa, fue Parmentier quien logro que la papa formara parte de la alimentación de muchos hogares. Actualmente se comercializan muchas variedades, siendo las blancas las más aptas para hervir y freír, los rojas para asar.

- **Pentland Crown:** Se caracteriza por tener piel fina, blanca y su pulpa cremosa, excelente para asar, al ser una variedad harinosa pierde calidad al enfriarse. Su forma es ovalada.
- **Pentland Squire.** Es ovalada de carne blanca de consistencia muy firme. Ofrece una calidad media para cualquier uso.
- **Craig Royal:** Su carne es blanca y ofrece una piel roja o rosácea, de forma ovalada uniforme, es muy indicada para freír y hervir.
- **Keer's Pink:** Redondeada de pulpa blanca y harinosa. Excelente para freír.
- **Desirée:** De gran calidad, excelente para asar, freír y en puré; es ovalada y de pulpa amarillenta, piel rosada y difícil de igualar en sabor.
- **Semilla:** Es redonda de carne blanca y piel rosada. Es muy indicada para hervir y freír.
- **King Edward:** De gran calidad, de carne blanca y cremosa, suele ser de color amarillenta moteada de rojo y admite todo tipo de preparaciones. Su forma es arriñonada.
- **Maris Piper:** Es ovalada y de pulpa cremosa y blanca, de consistencia media. Es muy adecuada para prepararla hervida, ya que no suele ennegrecerse.
- **Papa Nueva:** papa moderna, crece rápidamente, su carne es blanca, se prepara hervida con o sin piel.

De Frutos

Crece en forma de enredadera o a flor de tierra. Estas hortalizas se componen de flor, hojas y tallos, siendo los frutos las partes que llegan a la cocina. La pulpa es la parte principal comestible. Poseen semillas, piel y cáscara, siendo las más tiernas la piel se puede comer; en otras se pueden servir con semillas como por ejemplo la berenjena.

Hortalizas de frutos más comunes:

Pepino: Fruto de la planta del mismo nombre, de forma gruesa y alargada, contiene gran cantidad de agua y se consume, sobre todo, en ensalada. Las dos variedades más conocidas es el de invierno, que presenta una forma más alargada y posee una piel fina y el pepino de caballón, llamado así porque se cultiva en grandes montones de tierra. Es de aspecto más rugoso y de menor tamaño que el anterior.

Pimiento: Fruto en forma de baya, cónica a modo de bolsa y frecuentemente curvado, su tamaño depende de su variedad. En su interior está dividido en dos o tres departamentos que, en su base, albergan numerosas semillas, es original de América

Las numerosas variedades existentes se podrían clasificar en dos grandes grupos: Uno carnoso como los morrones y otros de piel fina, estrecha y picante, como los ajíes.

Tomate: Fruto del tamaño de una manzana, rojo, blando y reluciente, existen diferentes variedades en relación a la forma y tamaños, incluyendo los llamados cherry, pera. Se comercializan durante todo el año frescos y enlatados. Son utilizados para preparar jugos, salsas, guarniciones, sopas, postres y mermeladas. Con los verdes se preparan salsas picantes.

Los vamos a clasificar de la siguiente manera: Variedades comunes, variedades híbridas, variedades nuevas.

- **Alicante:** Variedad común, es de invernadero, se da en grandes ramilletes, es de tamaño medio sabor excelente.
- **Eurocross:** Variedad Híbrida más resistente, tamaño, medio de sabor agradable no es tan rojo.
- **Golden Sunrise:** Variedad nueva, de color amarillo, tamaño medio y sabor suave.
- **Marmande:** Antigua variedad, frutos carnosos, pocas semillas de forma irregular muy grande, muy aromático.
- **Pixie:** Variedad arbustiva, de frutos pequeños y sabrosos.