

# MÓDULO: PLANIFICACIÓN DE LA PRODUCCIÓN GASTRONÓMICA

## CLASE 5 30/03/20

### **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](mailto:tercerogastrofernandod@gmail.com))
3. Realizar actividad en sus cuadernos y enviarla al correo [tercerogastrofernandod@gmail.com](mailto:tercerogastrofernandod@gmail.com) (mail de curso)

## De Tallo

Se componen de tallo y raíz, la parte comestible es el tallo que esta recubierto por una capa externa no aprovechable (piel), se preparan crudos y cocidos. Se utilizan en platos fríos y calientes, como guarnición.

### **Hortalizas de tallo comunes:**

**Espárrago:** Tallo o brote de la esparraguera, alargado terminado en un turion pequeño, que una vez cocidos se consume frío o caliente, se comercializan frescos, en conserva y también congelados. Podemos encontrar verdes y blancos, siendo estos últimos más suaves en sabor. La variedad más común es la Connovers Colossal de tallo grueso y excelente para congelar.

**Apio:** Planta cuya raíz y tallo, se consume crudo o cocido, en ensaladas es parte de salsas, se utiliza como aromático, se caracteriza por tener una raíz tubércula, un tallo alargado y terminado en hojas. La variedad más conocida es la Giant White, se trata del apio tradicional de tallos blancos, altos, crujientes y muy sabrosos.

**Palmitos:** Tallo blanco que corresponde a los brotes terminales tiernos de ciertas palmeras. Pueden consumirse crudos, aunque se comercializan en conserva.

## De Hoja

Hortalizas que están compuestas de raíz, tallo y hojas. Las partes comestibles son las hojas y en las especies más tiernas, también el tallo. Se distinguen básicamente dos tipos:

- Las de hojas unidas a un tallo central ej: Repollo, lechugas, endivias, bruselas.
- Las de hojas separadas, unidas a los tallos más menos independientes ej: espinaca, acelga, berros.

### **Hortalizas de hoja comunes:**

**Lechuga Milanesa:** Es de hojas largas de sabor ligeramente dulce, de color verde intenso con su núcleo amarillento.

**Lechuga Francesa:** Tiene hojas finas de color verde intenso con sus orillas ligeramente coloradas y delicadas y sabor tenue.

**Lechuga Romana o Costina:** Tiene color verde suave sus hojas son cóncavas y alargadas. sabor suave.

**Lechuga Escarola:** Tiene color verde amarillento, es redonda y sabor dulce y suave.

**Lechugas crespas:** Encontramos de color verde y coloradas, también llamadas lechugas hidropónicas, se caracterizan por tener hojas crespas, sabor suave y dulce.

**Endivias:** Lechugas pequeñas de hojas blancas y amarillas con sabor ligeramente amargo.

**Repollo:** Hortaliza de hojas recogidas formando un cilindro de color blanco o verde. Se consume cruda o cocida en ensaladas o como acompañamiento. La podemos clasificar también en el grupo de las coles. Las variedades más comunes son:

- Primo: De cabeza redonda, de color verde tenue, compacta, muy firme de sabor ligeramente dulce.
- Best of all: Repollo grande de hojas abiertas, crespas y color verde intenso.

**Acelga:** Hortaliza de hojas grandes, anchas, lisas, jugosas, acanaladas y de tallos blancos, admite diversas preparaciones culinarias: cocidas salteadas, guisos, entre otros. La variedad que conocemos es la Swiss Chard.

**Espinaca:** Hortaliza de origen persa con abundante ácido oxálico, al que debe su agradable sabor ácido. Se consume cruda, cocida, en cremas, flanes, tortillas, guisos entre otros.

**Berros:** Hortaliza con hojas de sabor picante y amargo, se prepara generalmente como ensalada, hervidas, en cremas y salsas.

## Hongos

Clasificaciones de Hortalizas o vegetales las consideran y otras no. Se componen por lo general de: una cabeza, un cuerpo y un pie. Las variedades más comunes que encontramos son las siguientes:

Champiñón París, champiñón ostra, champiñón portobello, shitake, callampas, gargaral, digüeños, morillas, trufa entre otras.



# ACTIVIDAD

Responde el siguiente cuestionario.

1. ¿Qué son las hortalizas de tallo?
2. Nombre y explique a lo menos 2 tipos de hortalizas de tallo.
3. Defina y explique lo que son las hortalizas de hoja.
4. Explique la diferencia que hay entre los tipos de lechuga.
5. Defina y explique los hongos.
6. Realice un esquema de las hortalizas (distinto al que se dio como ejemplo)