

# MÓDULO: PLANIFICACIÓN DE LA PRODUCCIÓN GASTRONÓMICA

## CLASE 6 06/04/20

### **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)

# FRUTAS

El código alimentario la define como el fruto, infrutescencia, semilla o partes carnosas de órganos florales que hayan alcanzado su madurez y sean propias para el consumo humano. Existen muchos tipos y variedades incluyendo las llamadas tropicales, pudiéndolas clasificar en:



- **CÍTRICAS:** caracterizadas por tener sabor ácido y dulce, estar compuesta de gajos y una cáscara que contiene un óleo aromático: naranja, pomelo, limón, lima, mandarina.



- **CON HUESO / CAROZO:** fruto carnosos en cuyo centro se encuentra el hueso: durazno, damasco, ciruela, palta, lúcuma, guinda.





- **CON CÁSCARA:** recubiertos por una capa vegetal dura y fibrosa: castañas, almendras, nueces, maní, piñones, avellanas.



- **CON SIMIENTES:** aquí encontramos tres grupos
  - ✓ **Simientes centrales:** pera, membrillo, manzana.
  - ✓ **Simientes en la pulpa:** granada, sandia, tuna, chirimoya.
  - ✓ **Simientes externos:** frutilla, mora, frambuesa.
  - ✓ **Tropicales o exóticas:** piña, dátil, mango, guayaba, maracuyá, cajú



# ACTIVIDAD

- RESPONDA EL SIGUIENTE CUESTIONARIO:
  1. ¿Qué son las frutas según el código sanitario?
  2. Nombre y explique los tipos de frutas que existen.
  3. Las frutas con semillas se divide en 4, nómbralas y escriba sus características.
  4. ¿Qué diferencia tienen las hortalizas de fruto a las frutas?