

OA 1

Solicitar, recepcionar, almacenar y rotular materias primas, insumos y materiales, aplicando los procedimientos establecidos y sistemas digitales y manuales de inventario para responder a los requerimientos de los servicios gastronómicos.

A.E 1: Solicita insumos y productos, de acuerdo a los requerimientos de la producción, considerando indicaciones específicas del pedido.

A.E 2: Recepciona mercadería, de acuerdo a protocolos definidos, considerando las normas establecidas en el Reglamento Sanitario de los Alimentos, aplicando estándares de calidad.

Recepción y almacenamientos de alimentos.

METODOS DE APLICACIÓN DE ENERGIA O CONSERVACION POR ALTAS TEMPERATURAS

SEMANA DEL 4 AL 8 DE MAYO

Activación de la clase

- ▶ Jóvenes en este pdf veremos el proceso de conservación de alimentos en alta temperatura o **CONSERVACIÓN POR ALTA TEMPERATURA**, en este caso nos abocaremos a la pasteurización de la leche, siempre recordando que en el pdf de la clase 5, 6, 7 y 8 vimos sobre **Método de extracción de energía o método de frío**, en la cual ustedes leyeron y a través de sus dudas expuesta vía correo y grupo del WhatsApp del curso, en este caso para entender aún mejor este pdf, es todos los métodos de conservación en la cuál nosotros aplicamos calor, como por ejemplo: la leche, mermeladas, ahumado, etc.
- ▶ También recordemos que hemos adquirido el conocimientos y podemos identificar las 3 zonas de conservación de los alimentos tales como: fresca, refrigeración y congelación, a si mismo no olvidar que los alimentos no pierdan su cadena de frío (o sea no pierda su temperatura inicial).
- ▶ INSTRUCCIONES:
 - Recuerde enviar al correo tercerogastrofernandod@gmail.com. Todas sus dudas que tenga de la actividad y de la materia.
 - Para que pueda ser mas fácil, elabore la actividad en su cuaderno y envíe la imagen al correo, colocando en el título su nombre, curso, fecha y el modulo. **(Entrega 11 de mayo)**.

METODOS DE APLICACIÓN DE ENERGIA O CONSERVACIÓN POR ALTAS TEMPERATURAS

Objetivos:

- Destrucción de microorganismos ya sea patógeno o no.
- Inactivación de enzimas propias del alimento.
- No todos los alimentos procesados por calor son estériles.

1. PASTEURIZACIÓN

- Destruye todos los patógenos, gran parte de las que producen otras alteraciones en el alimento.
- Se mantiene la mayoría de las características nutricionales
- Sirve para periodos de conservación cortos.
- Se usan $+ < 100$ °C por tiempos cortos seguidos de un enfriamiento rápido.
- Estos alimentos deben refrigerarse y/o envasar inmediatamente.

PASTEURIZACIÓN DE LA LECHE:

Destruye a organismos patógenos como bacilo TBC, salmonellas. Se usan 2 sistemas:

Lento (Lt Lt, low temperatura/long time): 63°C por 30 Minutos - Baja T° por largo tiempo.

Rápido (Ht St, high temperatura/short time): 72°C por 15 Segundos - Alta T° por corto tiempo.

***Objetivos:** Aumentar periodo de conservación garantizar su valor nutritivo.

HTST es el más usados, se distinguen 4 etapas

1. Precalentamiento del alimento
2. calentamiento
3. Tiempo de aumento de T° (holder) * → 15 seg.
4. Tiempo de enfriamiento.




Estas etapas se realizan dentro de un equipo compuesto de:

1. **Un estanque de mantención**
2. **Una bomba centrífuga que impulsa la leche por las placas.**
3. **La válvula, reguladora de flujo.**
4. **Equipo intercambiador de calor.**

PROCEDIMIENTO

* Ingresa al estanque a 5°C (leche cruda), empieza el precalentamiento, sube la Temperatura, luego sale y llega a la válvula si tiene menos de 72°C se devuelve y al final se envasa.

- 
- Ingreso de la leche
 - Precalentamiento 32° Celsius
 - Calentamiento de la leche
 - Holder 72°C x 15 seg.
 - Válvula (donde se envasa)

Objetivos de enfriamiento rápido: no perder nutrientes y características organolépticas no vuelvan a desarrollar otros microbios.



ACTIVIDAD

- ▶ 1. Nombre 2 objetivos de la conservación por alta temperatura.
- ▶ 2. Que elimina la pasteurización.
- ▶ 3. Cuantos sistemas tiene la pasteurización de la leche para destruir a organismos patógenos.
- ▶ 4. Elabore una sopa de letra de 10 palabras del pdf. (enviar ya resuelta).
- ▶ 5. A que temperatura llega a la válvula.