

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 CONSERVACIÓN POR ALTAS TEMPERATURAS

SEMANA DEL 11 AL 15 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 pdf continuaremos con la pasteurización de la leche, en la cuál veremos también la ultrapasteurización y lo importante de este proceso termico para prevenir cualquier organismo patógeno. Y proseguiremos con la técnica de apertizado (conservación en latas) de los alimentos.
- Recuerden jóvenes cuando se generen dudas en la lectura, exponer a través del grupo de whatsapp o vía correo, en este caso para entender aún mejor este pdf son todos los métodos de conservación en la cuál nosotros aplicamos a los alimentos para la conservación de estos, como por ejemplo: la leche, mermeladas, ahumado, salazón, etc.
- INSTRUCCIONES:
  - Recuerde enviar al correo [tercerogastrofernandod@gmail.com](mailto:tercerogastrofernandod@gmail.com). Todas sus dudas que tenga de la actividad y materia.
  - Para que pueda ser mas fácil, elabore la actividad en su cuaderno y envíe la imagen al correo, colocando en el titulo su nombre, curso, fecha y el modulo. **(Entrega 18 de mayo)**.

## Efectos del calor sobre la leche:

1. Proteínas del suero pueden desnaturalizarse.
2. Pueden destruir vitaminas
3. Produce reacciones químicas de degradación
4. Alteraciones organolépticas (olor a cocido en pasterización lenta)
5. Inactivación de enzimas.
6. Reacciones de pardeamiento (cambios de color)

## Ultra pasteurización (UHT) (ultra high temperatura), ultra alta temperatura

1. Se aplica T° más alta por menos tiempo.
2. Se consigue esterilización, es decir destrucción de todos los microorganismos viables o patógenos.
3. Se obtiene También la inactivación de enzimas deteniendo la actividad metabólica y logrando tiempo de conservación mas largos (ej: leche larga vida= 6 meses)
4. T° y tiempo promedio = 145 °C por 3 seg. Seguido de enfriamiento rápido.

\*Estudios concluye que el valor nutritivo de la **leche pasteurizada** es superior al de la **leche UHT**. En realidad, tanto la pasteurización como la ultra pasteurización son dos métodos de esterilización que se usan para conservar muchos alimentos. La **leche UHT** es la más consumida en, principalmente por su conservación

**Apertización**: Tratamiento térmico a alimentos (conservas) que se conservan en latas por tiempo prolongado .

\*Conservas: Hermético y sometido a tratamiento térmico.

### **Objetivo**

1. Destrucción de todos los microorganismos patógenos del alimento, desactivación de enzimas. Sin embargo no se logra esterilización absoluta, se usa  $*T^{\circ} > 100^{\circ}C$ , pueden durar hasta 4 años los alimentos.

\*Temperatura mayor a  $100^{\circ}$  Celsius.

# ACTIVIDAD

- Vendrá en el próximo pdf. sobre apertización de frutas y verduras