

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.

MÉTODOS DE APLICACIÓN DE ENERGÍA O CONSERVACIÓN POR ALTAS TEMPERATURAS

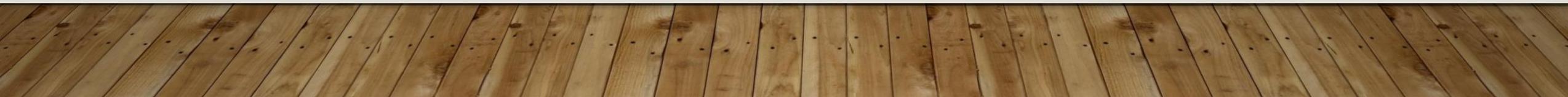
SEMANA DEL 18 AL 29 DE MAYO

ACTIVACIÓN DE LA CLASE

- Jóvenes en este pdf seguimos viendo el proceso de conservación de alimentos en alta temperatura o **CONSERVACIÓN POR ALTA TEMPERATURA**, en este caso continuaremos con el apertizado de frutas y verduras (CONSERVACION EN LATA o CONSERVAS) lo importante de este método de cocción es eliminar cualquier organismo patógeno y darle mayor vida a los alimentos.

INSTRUCCIONES:

- Recuerde enviar al correo 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 25 de mayo)**.



OPERACIÓN DEL APERTIZADO DE FRUTAS Y VERDURAS

PROCEDIMIENTO DE CONSERVACIÓN EN LA LATA

1. Preparación de materias primas, pelar, trozar, escaldado.
2. Llenado de envases.
3. Producción de vacío y sellado: 2 métodos.
 1. Maquinas que al sellar producen vacío. (eliminación de oxígeno alrededor del alimento).
 2. Se produce calentamiento previo que expande el producto sale todo el oxígeno, luego se enfría y se produce vacío por que el producto bajo.
4. Tratamiento térmico en autoclave*
5. Enfriamiento inmediato al tratamiento térmico se hace en agua clorada, en un tiempo corto para no producir oxidación de envases.
6. Almacenamiento.

* Es un recipiente de presión metálico de paredes gruesas con un cierre hermético que permite trabajar a alta presión para realizar una reacción industrial, una cocción o una esterilización con vapor de agua a fin de desinfectar materiales e instrumentos quirúrgicos.

CARACTERÍSTICAS PARA ELIMINACIÓN DE APERTIZADOS (CONSERVAS)

- Tarro inflado: significa que existe actividad metabólica del alimento y/o microorganismo.
- Tarro abollado: implica que ha entrado oxígeno por la ruptura la que lleva al desarrollo de microorganismos.

- Escaldado: (blanqueado) este método de conservación también por T°, tratamiento térmico 95°C a 100°C por algunos minutos, mínimos con agua o vapor.
-

Objetivos del escaldado: destrucción de las enzimas que podrían producir cambios de color, aroma, etc.

Generalmente se aplica previo a otros métodos Ej: deshidratación.



Deshidratación

- Destruir enzimas
 - Facilitar rehidratación Ej: huesillos.
 - Menor carga microbiana. (significa que al haber eliminado la mayor cantidad de agua en su estructura, estamos eliminando uno de los factores de proliferación de bacterias o enranciamiento de los alimentos).
-

ACTIVIDAD

- 1. A que se le conoce como pardeamiento. (pdf n° 11)
-
- 2. Nombre 3 efectos del calor sobre la leche. (pdf n° 11)
 - 3. Que significa las siglas UHT. (pdf n° 11)
 - 4. Que es lo primero que se hace en el proceso del apertizado de los alimentos.
Nómbrelos
 - 5. Que significa que el tarro este inflado.
 - 6. Cual es el objetivo del escaldado.
 - 7. Que es el apertizado.