

## 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.

SEMANA DEL 06 AL 17 DE JULIO

# Activación de la clase

- ▶ Jóvenes en este pdf seguimos viendo el proceso de deshidratación de los alimentos, en este caso continuaremos con la salazón de los alimentos.

## INSTRUCCIONES:

- Recuerde enviar al correo [tercerogastrofernandod@gmail.com](mailto:tercerogastrofernandod@gmail.com). Todas sus dudas que tengan las resolveremos en las clases online.
- 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 17 de Julio).**
- **Todo esto lo reforzaremos en clases online.**

# SALAZON

Se refiere al uso solo de la sal agregado al alimento.

- Objetivos:
- Baja los contenidos de agua.
- Por efecto de osmosis, se produce la muerte del microorganismo.
- La mayoría de las bacterias con inhibidos a una concentración de sal de 20% se usa en carnes y pescados.
- ▶ La salazón consiste en la retirada de agua disponible en el alimento. Si el agua se liga a compuestos químicos, no queda disponible para ser utilizada por los microorganismos y, como consecuencia, el agua baja.
- ▶ Se denomina **salazón** a un método destinado a preservar los alimentos, de forma que se encuentren disponibles para el consumo durante un mayor tiempo. El efecto de la salazón es la deshidratación parcial de los alimentos, el refuerzo el sabor y la inhibición de algunas bacterias.

- ▶ Existe la posibilidad de salar frutas y vegetales, aunque lo frecuente es aplicar el método en alimentos tales como carnes o pescados.
- ▶ A menudo se suele emplear para la salazón una mezcla de sal procedente de alguna Salina acompañando con Nitrato sódico y Nitrito, es muy habitual también acompañar durante las fases finales de sabores tales como el pimentón, canela, semillas de eneldo o mostaza.

## Salazón de Carnes

La salazón de carnes se hace mediante el empleo de la sal en forma de cristales o mediante el empleo de salmueras (soluciones concentradas de sal). Ejemplos de como se puede hacer salazón con carne lo podemos encontrar en España en la Provincia de León donde se mantiene el proceso de salazón de las carnes de vacuno produciendo la cecina.

# Salazón de Pescados

## ► Proceso

- 1. Limpiado.** Limpiar las vísceras dejando sólo la carne magra y la espina dorsal.
- 2. Apilado.** Se pone una capa de sal de un centímetro de espesor como lecho y se coloca el pescado extendido sobre su superficie. Sobre la capa anterior de pescado se pone otra capa de sal del mismo grosor y se repite la operación obteniéndose diferentes capas de sal y pescado. Finalmente sobre la última capa de sal se pone un peso (Por lo menos la mitad del peso del pescado en salazón)
- 3. Reposo** El apilamiento anterior se tiene semana y media de reposo
- 4. Lavado** Tras el tiempo establecido de reposo se saca el pescado y se lava con una solución de agua y vinagre (al 10%)
- 5. Oreado** Tras el lavado se pone al aire en un sitio con corrientes de aire pero que no le de directamente el sol. Según el clima del lugar se deja unos días.
  - Algunos ejemplos de alimentos salados son:
  - Cecina
  - Jamón y Jamón serrano
  - Bacalao en salazón

- 
- ▶ En el terreno de los pescados se encuentra en salazón lo siguiente:
  - ▶ Anchoas
  - ▶ Arenque
  - ▶ Bacalao en salazón
  - ▶ Otros alimentos en salazón son las Aceitunas.

Es importante luego de la deshidratación, un buen envasado para que el alimento no vuelva a captar humedad, baja así su vida útil a veces hasta por 2 años.

Previo al deshidratado especialmente en frutas y verduras, se realiza un escaldado.

Previo al deshidratado especialmente en frutas y verduras, se realiza un escaldado, ya que la T° en deshidratación no son tan altos y no alcanzan a inhibir enzimas.

- Carnes → cocción antes de deshidratación.
- Alimentos deshidratados con alta cantidad de grasa, pueden tener menor duración por su tendencia al enranciamiento.
- En este método la T° no actúa en forma directa, actúa a través de la baja de agua.

# Actividad

- ▶ 1. A que nos referimos como salazón.
- ▶ 2. Nombra por lo menos 2 objetivos de la salazón.
- ▶ 3. Que clase de sal se ocupa para la salazón de carnes.
- ▶ 4. Cuantos paso tiene el proceso de la salazón y nombra a los menos 2.
- ▶ 5. Crea un crucigrama por lo menos con 8 palabras de este pdf.