

PLANIFICACIÓN DE LA PRODUCCIÓN GASTRONÓMICA

ACTIVIDAD 2 CLASSROOM

03 al 14/08/20

MÓDULO: PLANIFICACIÓN DE LA PRODUCCIÓN GASTRONÓMICA

ACTIVIDAD 2 CLASSROOM

03 al 14/07/20

OBJETIVO DE APRENDIZAJE:

OA 5: Elaborar alimentos de baja complejidad considerando productos o técnicas de base de acuerdo a lo indicado en la ficha técnica y/o en las instrucciones de la jefatura de cocina, aplicando técnicas de corte y cocción, utilizando equipos y utensilios, controlando los parámetros de temperatura y humedad mediante instrumentos apropiados.

OA 6: Monitorear el estado de materias primas, insumos y productos intermedios y finales, apoyándose en análisis físico-químicos, microbiológicos y sensoriales básicos de los mismos y aplicando técnicas y procedimientos de aseguramiento de calidad que permitan cumplir con los estándares de calidad e inocuidad establecidos, conforme a la normativa vigente.

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 las sopas.

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 vía classroom de no tener acceso puede realizarla al correo carlos.pousa@colegiofernandodearagon.cl
3. Realizar actividad y enviar por classroom
4. **FECHA DE ENTREGA 14/08/20**

EL HUEVO

El huevo es una materia prima sumamente valiosa y de uso múltiple en pastelería y cocina. Con esta designación comprendemos sólo a los huevos frescos de gallina. Huevos de otras especies de ave deben ser designados como tales, ejemplo: huevo de ganso, huevo de pato, codorniz, avestruz, etc. Estos sin embargo, no tienen aplicación en repostería.

Por la posibilidad de obtener dos productos tan diferentes como son la yema y la clara, que aparte de aportar características diametralmente opuestas a los productos (yema - emulsificación, clara – espumas) son muy fáciles de aislar, su presentación y almacenaje son muy cómodos y su costo bajo.

El huevo está constituido por tres partes principales, separadas entre sí, por membranas delgadas.

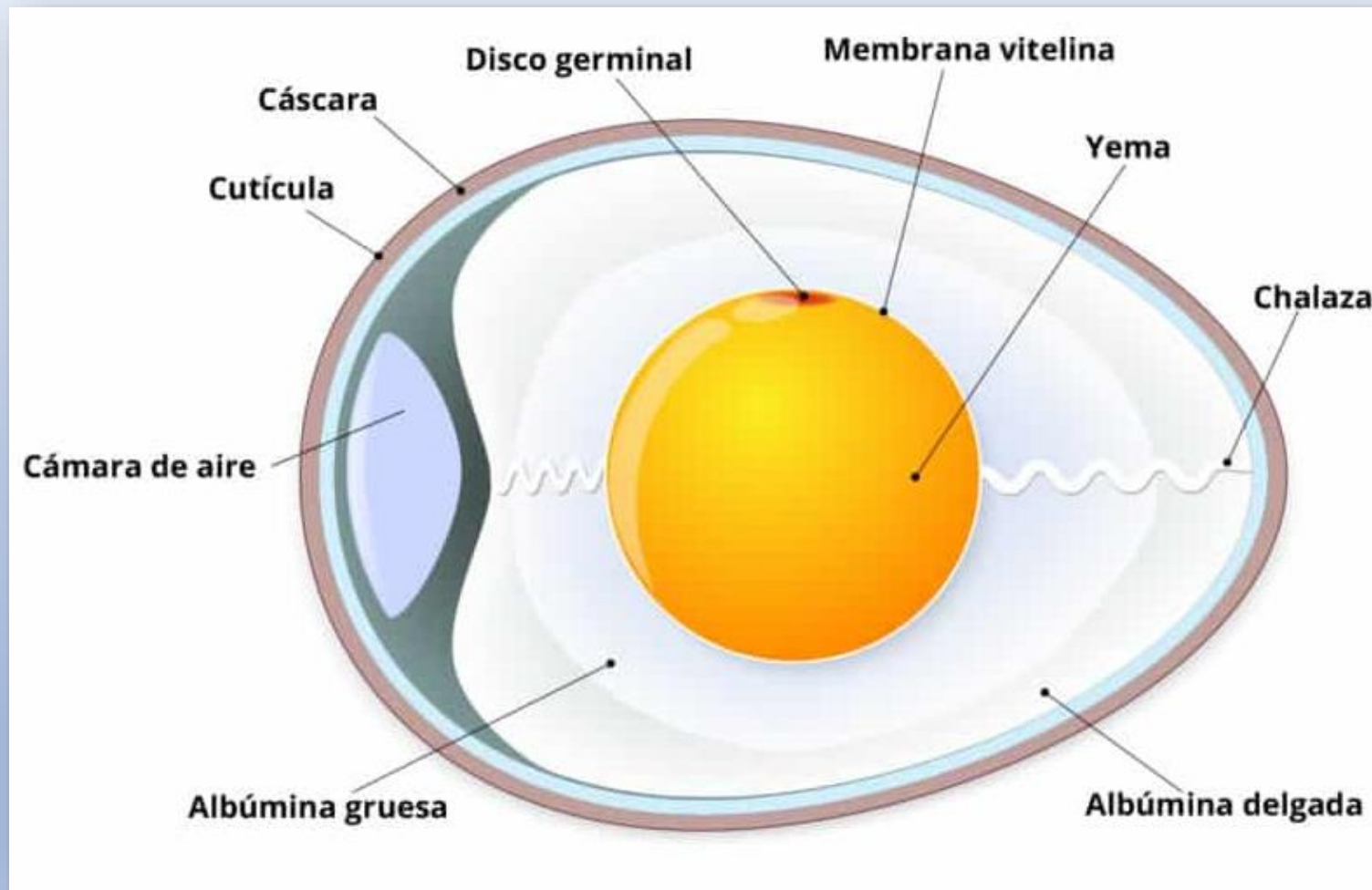
- **Cáscara**, compuesta principalmente por carbonato de calcio. Es muy frágil y poroso lo que permite el intercambio de oxígeno. Representa al 12% del peso total del huevo y su color está asociado con el plumaje de la gallina. Está recubierta en su interior por una membrana translúcida que forma en el extremo más redondo del huevo una cámara de aire. Esta cámara de aire aumenta de tamaño durante el almacenamiento prolongado, en ambiente seco, por re secamiento del contenido (evaporación del agua). Por ello el tamaño de la cámara sirve para la determinación de la frescura del huevo.

- **Clara**, representa el 55% del peso del huevo, la clara de huevo es una sustancia clara y viscosa, de color amarillo pálido, tiene un contenido elevado de agua. Su sustancia seca es principalmente proteínas. La clara de huevo es soluble en agua. Por calentamiento de 60 a 65°C se coagula, se hace sólida y adquiere un color blanco opaco. La viscosidad es debida a la queratina y la capacidad de retener aire por la ovomucina, cuando la clara es batida vigorosamente forma una espuma bastante estable que se conoce como “nieve”.

- **Yema**, representa el 33% del peso del huevo, es el núcleo de la célula y está compuesta principalmente por materias grasas, el color amarillo está dado por un colorante llamado luteína, el cual está claramente influenciado por la alimentación del ave (la alimentación verde produce una intensa coloración amarilla casi rojiza). La yema está rodeada por una membrana que conforme al envejecimiento se debilita pudiendo incluso mezclarse con la clara. Posee en sus extremos unos tirantes llamados chalazas que mantienen centrada la yema dentro del huevo.

Cuando las yemas son batidas se produce una emulsión que se denomina “Ruban”

COMPOSICIÓN DEL HUEVO



ACTIVIDAD:

1. ¿Qué propiedades entrega la yema y la clara para las preparaciones?
2. ¿Cuáles son las tres parte principales del huevo?
3. Indique los porcentajes de peso que tiene cada una de las partes del huevo.
4. ¿Por qué podemos ver el frescor del huevo mediante el tamaño de la cámara de aire?
5. Explique la propiedad de la clara que permite retener el aire en las preparaciones y el nombre del punto máximo de batido.
6. Explique como toma el color amarillo las yemas y que puede hacer cambiar el color, además por que se forma el “rubans”.