

# 3° Medio D

## 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 03 AL 07 DE AGOSTO

# ACTIVACIÓN DE LA CLASE

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

## INSTRUCCIONES:

- Recuerde enviar al correo [oscar.rojas@colegiofernandodearagon.cl](mailto:oscar.rojas@colegiofernandodearagon.cl), Todas sus dudas que tengan las resolveremos en las clases online.
- Recuerde contestar la actividad en classroom. **Todo esto lo reforzaremos en clases online.**

# AZUCARADOS

- Ejerce un efecto conservador de la misma forma lo distinto está en la cantidad necesaria para obtener el mismo grado de inhibición se requiere aprox. 6 veces mas azúcar que sal.
- Se usa en conservas, mermeladas, dulces, leche condensada, etc.

- Con el azucarado se consiguen unas concentraciones de azúcar muy elevadas en el producto alimenticio, llegando así a una concentración de agua baja, lo que dificulta que crezcan los microorganismos. Esta técnica tiene su máxima expresión en la preparación de geles de frutas para confituras, jaleas o mermeladas.

- **Conserva alimenticia** es el resultado del proceso de manipulación de los alimentos de tal forma que sea posible preservarlos en las mejores condiciones posibles durante un largo periodo de tiempo, el objetivo final de la conserva es mantener los alimentos preservados de la acción de microorganismos capaces de modificar las condiciones sanitarias y de sabor de los alimentos. **El periodo de tiempo que se mantienen los alimentos en conserva es muy superior al que tendrían si la conserva no existiese.**

## ● Mermeladas, confituras y jaleas

- Los términos mermelada y confitura resultan muchas veces confusos. Los libros de cocina no se ponen de acuerdo en cuales son las diferencias entre una y otra. Tampoco está muy claro en qué se diferencian las comerciales, pues hay mermeladas que parecen confituras y al revés.
- En general, las mermeladas son una conserva de fruta con azúcar, frutas trozadas y cocidas con azúcar hasta que quedan como un puré con algunos trocitos de fruta y las confituras son frutas, enteras o trozadas, cocidas en un almíbar. Debido a esta forma de elaboración, las confituras llevan más proporción de azúcar.
- En cuanto a las jaleas, consisten en jugo de frutas cocido con azúcar hasta conseguir una gelatina transparente.

- Como hacer una mermelada
- <https://www.youtube.com/watch?v=PbvTzpxE7Rs>
- Trabajo enfocado en ABP
- Realizar una mermelada de la fruta que usted quiera.
- Esto lo veremos mas extenso en clases Online.