

PLANIFICACIÓN DE LA PRODUCCIÓN GASTRONÓMICA

ACTIVIDAD 3 CLASSROOM

17 al 28/08/20

MÓDULO: PLANIFICACIÓN DE LA PRODUCCIÓN GASTRONÓMICA

ACTIVIDAD 3 CLASSROOM

17 al 28/07/20

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 27/08/20**

DATOS IMPORTANTES DEL HUEVO

Para ver la frescura del huevo, lo podemos poner en un bol con agua, si estos flotan, significa que están añejos, pero si se van al fondo quiere decir que la cámara de aire es más pequeña y por ende el huevo más pesado y más fresco.

Los huevos al no ser bien conservados pueden presentar descomposición debido a la presencia de hongos, gérmenes y bacilos.

Y, debido a que los huevos son expelidos por el conducto rectal del ave, y siendo su cáscara porosa, son un fuerte foco de infecciones tales como la salmonella, echerichia coli y el estafilococo, es por esto, que deben ser sanitizados con una solución de agua y yodo de color té, la cual puede ser aplicada por aspersion o bien por inmersión.

El huevo es un alimento muy completo ya que es rico en proteínas, hidratos de carbono y lípidos (grasas). La parte más rica en lípidos es en la yema, además en esta encontramos vitaminas liposolubles. En la clara también podemos encontrar vitaminas como la vitamina B2.

A pesar de la mala fama que tiene el huevo por estar implicado en numerosas infecciones alimentarias, es importante que sepamos que el huevo antes de la puesta es prácticamente estéril. Las infecciones antes de la puesta se deben a infecciones en los ovarios de las gallinas por distintos microorganismos entre los que se encuentra: Salmonella o S. aureus. Hoy en día las gallinas están sometidas a rigurosos controles y el porcentaje de huevos infectado por esta vía son prácticamente nulos. Otra vía de infección antes de la puesta puede ser a través de la cloaca, pero igualmente es muy poco frecuente.

La contaminación del huevo se produce principalmente tras la puesta. La cáscara del huevo es porosa, por lo que a través de esos poros podrían pasar microorganismos, y eventualmente podrían, porque en la cáscara existen distintos mecanismo de defensa para evitar esto, existen desde distintas capas protectoras hasta sustancias antimicrobianas. Además aunque penetraran en el huevo a través de la cáscara en la clara existen numerosas sustancias para inhibir la proliferación de microorganismos.

En el mercado podemos encontrar: huevos frescos, huevo líquido y huevo en polvo.

Para efectos de recetas, se consideran huevos de 1ª los cuales pesan 50 gr. sin cáscara, con 35 gr. en la clara y 15 gr. en la yema.

Además:

1 litro de huevo entero es dado por 20 a 22 unidades.

1 lt. de clara corresponde a 30 unidades.

1 lt. de yema a 70 unidades.

El huevo está compuesto por:

- Cutícula: cubierta proteica que recubre la cáscara.
- Cáscara: formada por carbonato cálcico.
- Membrana.
- Clara.
- Chalaza: cordones que fijan la yema.
- Membrana vitelina: recubre la yema.
- Yema.

Composición por cada 100 grs.

Huevo entero	100 % (en peso)
Cáscara	10,5 %
Yema	31,0%
Clara	58,5 %

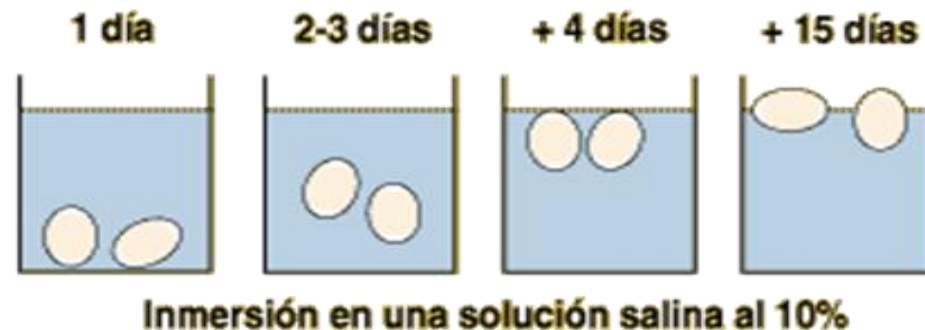
Parte del huevo	Proteínas	Lípidos	Agua	Minerales
Clara	11,8%	0,2%	88,0%	0,8%
Yema	17,5%	32,5%	48,0%	2,0%
Cáscara	3,0%		1,0%	96,0%

Externamente los huevos frescos se reconocen por su cáscara brillante, con aspecto de cera, que con el tiempo pasa a ser mate. Los huevos frescos tienen olor y sabor agradables. Al romperlos y depositar su contenido sobre un plato, es más fresco cuanto más abultada y circular es la yema y cuanto más consistente y menos líquida sea la clara. La yema se podrá separar con facilidad de la clara.

Los huevos comercializados sufren un proceso de limpieza que consiste en:

- **Limpieza en seco mediante cepillo de papel de lija.**
- **Lavado con un agente detergente.**
- **Nebulizado con cloro.**
- **Recubrimiento con parafina.**
- **Termo estabilización:** se realiza con la inmersión en agua a una temperatura de 100°C durante 5 segundos seguido de un enfriamiento rápido. Este tratamiento provoca una coagulación de las proteínas formando una membrana impermeable inmediatamente debajo de la cáscara, así se reduce la evaporación y el riesgo de penetración de microorganismos.

- **Control de calidad:** Aunque actualmente los huevos comercializados están frescos, debemos conocer el grado de frescura de un huevo, para evitar estropear otras valiosas materias primas.
- **Ensayo del olor:** se realiza antes de su utilización, si tienen un olor desagradable hay que tirarlos.
- **Ensayo de la iluminación:** consiste en mirarlos al trasluz de una bombilla potente, debe verse completamente diáfano, sin ningún tipo de manchas. Manchas rojas o negras indican descomposición. Completamente oscuros son huevos podridos.
- **Ensayo de la sacudida:** se coge entre los dedos y se agita suavemente. Cuanto más alto sea el ruido, significa que es más viejo por el aumento de la cámara de aire, que le hace "bailar" dentro de su cáscara.
- **Un último ensayo** se realiza sumergiendo los huevos en una solución de agua y sal común al 10%; los huevos frescos se van al fondo mientras que los viejos flotan. Esto se debe a que al ir envejeciendo, pierden agua a través de la cáscara, aumentando su cámara de aire y pesan menos.



Clasificación comercial:

Se establecen tres grandes categorías según las características del huevo:

- Categoría A:** con cámara de aire no superior a 6mm.
- Categoría B:** con cámara de aire no superior a 9mm.
- Categoría C:** no se comercializan para consumo directo, siendo utilizados para la industria.

La categoría A corresponde a huevos frescos. Las categorías B y C pueden ser frescos, refrigerados o conservados.

Los huevos frescos no han sido sometidos a ningún proceso de conservación, se pueden conservar en el frigorífico hasta tres semanas, aunque es conveniente comprarlos más a menudo.

Los huevos refrigerados, han estado sometido a un proceso de refrigeración entre 0-2 C por un periodo máximo de 30 días.

Los huevos conservados son huevos refrigerados en atmósfera inerte por periodos superiores a 30 días.

Según el peso tendrán la siguiente clasificación:

- **Clase I:** peso igual o superior a 70 g.
- **Clase II:** peso igual o superior a 65 g.
- **Clase III:** peso igual o superior a 60 g.
- **Clase VI:** peso inferior a 45 g son considerados de desecho.
- Derivados del huevo

Sirven como materia prima para la industria alimentaria, hay distintas formas de comercialización:

- **Derivados líquidos:** puede ser del contenido total del huevo o bien la clara y yema por separado. Los huevos se examinan cuidadosamente, después se rompen a mano o a máquina, se filtran, se homogenizan y por último se pasteurizan para conseguir una mezcla homogénea libre de microorganismos.
- **Derivados secos:** huevos deshidratados o en polvo, obtenidos por desecación de los anteriores.
- **Derivados congelados:** obtenidos por congelación a -40 C de los huevos líquidos, para su conservación necesitan solo -18 C.

ACTIVIDAD:

1. Explique la forma de como se puede contaminar un huevo.
2. ¿A cuantas unidades de huevo corresponde 1 lt de clara, 1 lt de yema y 1 lt de huevo entero?
3. ¿Cuál es el porcentaje de proteínas que tiene la cáscara, la clara y la yema?
4. ¿Cómo reconocemos un huevo fresco por sus características?
5. Explique la clasificación comercial del huevo.
6. Explique las formas que podemos encontrar en el comercio del huevo.