

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 17 AL 21 DE AGOSTO

ACTIVACIÓN DE LA CLASE

- Jóvenes en este pdf seguimos viendo el proceso de conservación de los alimentos, en este caso continuaremos con los alimentos fermentados y acidificados.

INSTRUCCIONES:

- Recuerde enviar al correo 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.**

FERMENTACION

- Su efecto conservador se debe a la baja del PH , lo que inhibe microorganismos.
- Consiste en un procesos bioquímico en el que por la acción controlada de ciertos microorganismos se obtiene algunos ácidos como el acido láctico (f.láctica) o acido acético (f.acética) que son los que baja el PH se producen cambios de aroma, sabor, color.

AHUMADO:

- Humo de leña son productos químicos antimicrobianos.
- La T° del ahumado no debe sobrepasar los 40°C para que no se forme una capa gruesa en la superficie que impide penetración de composición del humo.

Ahumado

- El **ahumado** es una técnica culinaria que consiste en someter alimentos a humo proveniente de maderas de poco nivel de resina. Este proceso, además de dar sabores ahumados sirve como preservante alargando la vida de los alimentos.
- Existen dos tipos de ahumados, en frío y en caliente. En frío, el proceso dura aproximadamente de 24 a 48 horas (dependiendo del alimento) y no debe superar los 30°C y en caliente la temperatura debe ser mayor a los 60° y no superar lo 75°C. Se recomienda primero realizar el ahumado en frío y luego en caliente.

- Esta forma de preservación de alimentos, proviene de épocas remotas donde se descubrió por casualidad que los alimentos que colgaban arriba de los fogones que se utilizaban para calefacción y cocinar duraban más que los alimentos que no estaban en contacto con el humo.
- Este proceso se podría casi comparar con el salado para preservar el alimento; básicamente, le quita la humedad a los alimentos y se le transfiere sabores.

Algunos alimentos ahumados son:

- **Embutidos:** algunos productos del cerco como el beicon (tocino), jamón, chorizos en el caso de la vaca: cecina, el Pastrami
- **Pescados:** salmón
- **Cervezas:** Rauchbier
- **Whisky:** Whisky escocés (algunas marcas)
- **Condimentos:** sal ahumada, pimentón

Acidificación

- La mayoría de los productos en estado natural tienen un pH más bien ácido (carnes, pescados y productos vegetales) o muy ácido como algunas frutas. Pocos son alcalinos como la clara de huevo.
- Los microorganismos patógenos no pueden sobrevivir a un pH menor que 4.5, se modifican las propiedades sensoriales.
- Acidificación por adición de ácidos, vinagres, ácidos cítricos, escabeches y marinados.
- Acidificación por fermentación, desarrollo de bacterias lácticas con producción de ácidos lácticos yogurt, el chucrute, los pepinillos, etc.

COMO HACER UN ENCURTIDO CASERO

- <https://www.youtube.com/watch?v=ndBnAp2jSCk>

COMO HACER YOGURT CASERO

<https://www.youtube.com/watch?v=G-nCcZy1W0w>