

PLANIFICACIÓN DE LA PRODUCCIÓN GASTRONÓMICA

ACTIVIDAD 8 CLASSROOM

02 al 13/11/20

MÓDULO: PLANIFICACIÓN DE LA PRODUCCIÓN GASTRONÓMICA

ACTIVIDAD 8 CLASSROOM

02 al 13/11/20

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 Carnes de abasto.

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 13/11/20**

CLASIFICACIÓN GASTRONÓMICA DE LOS MOLÚSCOS Y CRUSTÁCEOS

Los moluscos constituyen uno de los grupos marinos que más cantidad de especies agrupa. Sus representantes tienen el cuerpo blando y, originalmente, todos presentaban una concha (valva) calcárea, que hoy en día se ha perdido o reducido su tamaño en la mayor parte de los casos. Todos tienen órganos sensoriales de tacto, olfato, gusto, equilibrio, mientras que la vista solo está presente en algunos y está especialmente desarrollada en los cefalópodos.

El cuerpo de los artrópodos (que engloba a los crustáceos junto con los insectos y las arañas) suele ser segmentado, pero no siempre, puesto que algunos segmentos pueden estar unidos entre si internamente.

Los crustáceos se caracterizan por tener un caparazón quitinoso que protege el cuerpo por completo y que el animal muda periódicamente para poder crecer.

Si bien los mariscos son diferentes por su cuerpo, son similares en lo que respecta a su valor nutritivo para nuestro organismo. Se recomienda que el consumo de peces y mariscos se realice 2 veces por semana como mínimo y que esta comida se alterne con otros alimentos de origen animal (carne, huevos, leche), vegetales en general, legumbres, cereales y frutos secos.

Gastronómicamente los podemos clasificarlos en seis grupos, estos son:

- **Univalvos o gasterópodos:** Tienen una valva, órganos vitales y un pie o músculo con el que se pega a las rocas. Se alimentan filtrando el agua. Dentro de los más conocidos están el loco (exclusivo de Chile), lapa y caracol de mar.
- **Bivalvos:** Tienen 2 valvas y un solo pie con el que se desplazan. Este músculo tiene que ser golpeado para ablandarlo antes de comerlo. La mayoría vive a orillas de la playa. Filtran el agua y se alimentan de plancton. La parte comestible es el pie (lengua). Los más reconocibles son la macha, almeja, chorito, taca, navaja, etc.
- **Cefalópodos:** Animales marinos que están compuestos de cabeza y pies. Tienen tentáculos y en estos tienen ventosas. Se alimentan de univalvos y bivalvos pequeños. Se comen sus tentáculos y cabeza (sin incluir vísceras), y se aprovecha generalmente la tinta. Se pueden blanquear o cocer en olla a presión. Algunos ejemplos son el pulpo, la jibia y el calamar.
- **Crustáceos:** Familia de animales marinos que poseen un esqueleto externo o exoesqueleto. Tienen el cuerpo dividido en cabeza (con piezas bucales y dos pares de antenas), tórax (segmentado y con patas) y abdomen (con órganos copuladores en machos y apéndices para almacenar huevos en hembras). Son decápodos (diez patas). Son muy apreciados en la cocina internacional. Hay que comprarlos vivos para consumirlos frescos, la parte comestible se encuentra generalmente en las patas y la cola. Los crustáceos son carroñeros, y los más consumidos en Chile son la jaiba, camarón nylon, camarón ecuatoriano y en algunos casos la langosta o centolla. En Chile se comercializan tres tipos de langostas, la de isla de pascua, Juan Fernández y de la X y XI región y además el picoroco que es un crustáceo cirrípedo, crustáceo modificado.
- **Equinodermos:** Están cubiertos de sales calcáreas con distintas texturas rígidas, dentro de este grupo podemos encontrar a los erizos, estrella de mar y sol de mar
- **Tunicados:** Animales marinos recubiertos por sales calcáreas que parecen y simulan ser rocas, aquí podemos encontrar el piure.

LOS MARÍSCOS SEGÚN REGLAMENTO SANITARIO DE LOS ALIMENTOS (RSA)

- **ARTÍCULO 325.-** Marisco es todo aquel animal invertebrado comestible que tiene en el agua su medio normal de vida. Comprende moluscos, crustáceos, equinodermos, tunicados y otros.
- **ARTÍCULO 326.-** Los mariscos que pueden permanecer vivos fuera de su medio natural (bivalvos, crustáceos, equinodermos y tunicados) cuando se expendan en estado fresco, deberán ser conservados vivos hasta el momento de su venta.
- **ARTÍCULO 327.-** Marisco fresco es aquel recientemente capturado y que no ha sido sometido a ningún proceso después de su extracción. Desde el momento de la extracción se deberán adoptar las medidas necesarias para reducir la temperatura de los productos, a través de mecanismos adecuados, que no contaminen el recurso extraído. Durante la distribución estos productos deberán ser conservados a temperaturas no superiores a 5º C.
- **ARTÍCULO 328.-** Marisco fresco enfriado es aquel que después de su extracción ha sido enfriado a una temperatura entre 0 y 3ºC, con el objeto de conservarlo durante su distribución.
- **ARTÍCULO 329.-** Marisco congelado es aquel que inmediatamente después de su extracción ha sido procesado y sometido a una temperatura de -18ºC como máxima, medidos en su centro térmico.

- **ARTÍCULO 330.-** Para evaluar el estado de frescura de los mariscos, deberán observarse las siguientes características:
 - **Moluscos bivalvos y gastrópodos:**
 - a) aspecto general: vivos, buen aspecto;
 - b) olor: fresco y propio;
 - c) estimulación física : cierre de valvas en bivalvos, retracción dentro o bajo la caparazón en gastrópodos
 - **Moluscos cefalópodos:**
 - a) aspecto externo: pigmentación muy definida con cromatóforos intactos; piel lisa, sana e intacta;
 - b) olor: neutro;
 - c) color: propio, carne blanca, firme y nacarado;
 - d) tentáculos: bien adheridos al manto
 - **Crustáceos:**
 - a) aspecto general: vivos, buen aspecto, ausencia de melanosis;
 - b) ojos: negros, brillantes y turgentes;
 - c) consistencia muscular: firme;
 - d) membrana tóraco-abdominal: resistente, brillante y clara;
 - e) olor: neutro
 - **Equinodermos:**
 - a) aspecto general: vivos, buen aspecto;
 - b) olor: propio;
 - c) espículas: móviles y erectas

- **ARTÍCULO 331.-** Los mariscos que se comercialicen para el consumo humano deberán estar exentos de quistes de parásitos.
- **ARTÍCULO 332.-** El Nitrógeno Básico Volátil Total (N.B.V.T.), en mariscos frescos, enfriados y congelados con excepción de crustáceos, será de 30mg/100 gramos como máximo. En crustáceos no se debe sobrepasar los 60mg/100 gramos como máximo.
- **ARTÍCULO 333.-** Los mariscos destinados al consumo humano no podrán contener más de 80 mcg/100 g de producto de veneno paralítico de moluscos (VPM) ni más de 20 mcg/g de producto de veneno amnésico de los mariscos (VAM) ni dar positiva la prueba del bioensayo para toxina diarreica de los mariscos (VDM).

En las áreas declaradas como afectadas por marea roja por la autoridad sanitaria, ésta establecerá, mediante resolución, las especies de mariscos cuya recolección o captura queda prohibida. En tales áreas, el Servicio de Salud podrá autorizar mediante resolución fundada, la recolección, captura y procesamiento industrial de mariscos contaminados con toxinas de marea roja en aquellos casos en que se demuestre que su procesamiento disminuye los niveles de toxina por debajo de los límites establecidos en el presente reglamento.

- **ARTÍCULO 334.-** El marisco expuesto a posibles contaminaciones, sean naturales o provocadas por el hombre, deberá ser sometido a un proceso de purificación, debiendo la autoridad sanitaria controlar la inocuidad del producto purificado.

ACTIVIDAD:

- 1. ¿Qué es un marisco?**
- 2. ¿Qué es un crustáceo?**
- 3. ¿Cuál es la temperatura de conservación de los crustáceos?**
- 4. ¿Qué es un Bivalvo, mencione 3 ejemplos?**
- 5. ¿Cuál es la importancia al someter a cocción los mariscos?**
- 6. ¿Por qué no es aconsejable consumir mariscos crudos?**