

CUADERNILLO MODULO DE RECEPCIÓN DE LOS ALIMENTOS

(junio) 3º medio

Nombre del alumno:

Nombre de profesor: Oscar Rojas

Oscar.rojas@colegiofernandodearagon.cl

O.A. 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.

Objetivo: conocer e identificar los distintos forma de congelación y pasteurización.

CONSERVACION DE ALIMENTOS POR AGENTES QUIMICOS

Se usan por 2 razones:

- Prolongan la vida útil del alimento principalmente por su acción antibiótica.
- Les dan un sabor especial a los alimentos.

Salazón

- Se agrupan por la similitud de sus mecanismos de acción como conservación.
- Se refiere al uso solo de la sal agregado al alimento.

SALAZON

Objetivos:

- Baja los contenidos de agua.
- Por efecto de osmosis, se produce la muerte del microorganismo.
- La mayoría de las bacterias con inhibidos a una concentración de sal de 20%, se usa en carnes y pescados.
- La salazón consiste en la retirada de agua disponible en el alimento. Si el agua se liga a compuestos químicos, no queda disponible para ser utilizada por los microorganismos y, como consecuencia, el agua baja.
- Se denomina **salazón** a un método destinado a preservar los alimentos, de forma que se encuentren disponibles para el consumo durante un mayor tiempo. El efecto de la salazón es la deshidratación parcial de los alimentos, el refuerzo el sabor y la inhibición de algunas bacterias.
- Existe la posibilidad de salar frutas y vegetales, aunque lo frecuente es aplicar el método en alimentos tales como carnes o pescados.
- A menudo se suele emplear para la salazón una mezcla de sal procedente de alguna Salina acompañando con Nitrato sódico y Nitrito, es muy habitual también acompañar durante las fases finales de sabores tales como el pimentón, canela, semillas de eneldo o mostaza.

Salazón de Carnes

- La salazón de carnes se hace mediante el empleo de la sal en forma de cristales o mediante el empleo de salmueras (soluciones concentradas de sal). Ejemplos de cómo se puede hacer salazón con carne lo podemos encontrar en España en la Provincia de León donde se mantiene el proceso de salazón de las carnes de vacuno produciendo la cecina.

Salazón de Pescados

▪ **Proceso:**

1. Limpiado: Limpiar las vísceras dejando sólo la carne magra y la espina dorsal.

2. Apilado: Se pone una capa de sal de un centímetro de espesor como lecho y se coloca el pescado extendido sobre su superficie. Sobre la capa anterior de pescado se pone otra capa de sal del mismo grosor y se repite la operación obteniéndose diferentes capas de sal y pescado. Finalmente, sobre la última capa de sal se pone un peso (Por lo menos la mitad del peso del pescado en salazón).

3. Reposo: El apilamiento anterior se tiene semana y media de reposo

4. Lavado: Tras el tiempo establecido de reposo se saca el pescado y se lava con una solución de agua y vinagre (al 10%).

5. Oreado Tras el lavado se pone al aire en un sitio con corrientes de aire pero que no le dé directamente el sol. Según el clima del lugar se deja unos días.

- Algunos ejemplos de alimentos salados son:
- Cecina
- Jamón y Jamón serrano
- Lacón
- Bacalao en salazón
- En el terreno de los pescados se encuentra en salazón lo siguiente:
- Anchoas
- Arenque
- Bacalao en salazón
- Otros alimentos en salazón son las
- Aceitunas

ACTIVIDAD Nº1

Mencione el proceso de la salazón del pescado y en qué etapa usted agregaría algún ingrediente para incorporar un nuevo sabor.

Actividad nº2

¿Qué ingrediente es esencial para el proceso de la salazón? y ¿cuántas clases de sal podemos encontrar en el mundo.? (investigue

