

# CUADERNILLO MODULO DE RECEPCIÓN DE LOS ALIMENTOS

(agosto) 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.

## Factores que inciden en la rehidratación

### 1. Relativos al producto:

- Composición: alimentos con alta humedad tienen deshidratación.
- Alimentos con alta cantidad de almidón y proteínas o azúcares demoran más en deshidratarse
- A mayor tamaño menor velocidad de secado
- A mayor cantidad menor velocidad de secado

### 2. Externos al alimento.

T° y humedad del aire a mayor T° y menor humedad del aire, mayor velocidad de secado.

A mayor volumen y velocidad del aire mayor deshidratación.

### Tipos de secado

- Túnel de secado
- Secado por spray
- Rodillos recalentados
- Secado al sol (desección) uvas, ciruelas, higos, duraznos, etc.

Es importante luego de la deshidratación, un buen envasado para que el alimento no vuelva a captar humedad, baja así su vida útil a veces hasta por 2 años.

Previo al deshidratado especialmente en frutas y verduras, se realiza un escaldado.

Previo al deshidratado especialmente en frutas y verduras, se realiza un escaldado, ya que la T° en deshidratación no son tan altos y no alcanzan a inhibir enzimas.

- Carnes → cocción antes de deshidratación.
- Alimentos deshidratados con alta cantidad de grasa, pueden tener menor duración por su tendencia al enranciamiento.
- En este método la T° no actúa en forma directa, actúa a través de la baja de agua.

### CONSERVACION DE ALIMENTOS POR AGENTES QUIMICOS

Se usan por 2 razones:

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

### Salazón y azucarados

- Se agrupan por la similitud de sus mecanismos de acción como conservación.

### SALAZÓN

- Se refiere al uso solo de la sal agregado al alimento.

## Objetivos:

- Baja los contenidos de agua.
  - Por efecto de osmosis, se produce la muerte del microorganismo.
  - La mayoría de las bacterias son inhibidas 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 del 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.

## ACTIVIDADES

1. INVESTIGUE COMO SE REALIZA EL PROCESO DE SALAZON DEL JAMÓN SERRANO

Respuesta:

2. CUALES SON LOS FACTORES DE LA REHIDRATACIÓN.

Respuesta:

### Respuesta a la actividad

1. El **jamón serrano** es un alimento obtenido a partir de la salazón y secado al aire de las patas traseras del cerdo. Este mismo producto recibe también el nombre de paleta o paletilla cuando se obtiene de las patas delanteras. El **jamón serrano** se contrapone al **jamón** cocido, también llamado **jamón** de York o "**jamón dulce**".

2.

1. Relativos al producto:

- Composición: alimentos con alta humedad tienen deshidratación.
- Alimentos con alta cantidad de almidón y proteínas o azúcares demoran más en deshidratarse
- A mayor tamaño menor velocidad de secado
- A mayor cantidad menor velocidad de secado

2. Externos al alimento.

T° y humedad del aire a mayor T° y menor humedad del aire, mayor velocidad de secado.

A mayor volumen y velocidad del aire mayor deshidratación.