

CUADERNILLO MODULO DE RECEPCIÓN DE LOS ALIMENTOS

3º medio (Septiembre)

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.

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°C 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, 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 (carne, 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 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 choucroute, los pepinillos, etc.

Azucarado

Con el azucarado se consiguen unas concentraciones de azúcar muy elevadas en el producto alimenticio, llegando así a una concentración de agua baja, lo que dificulta que crezcan los microorganismos. Esta técnica tiene su máxima expresión en la preparación de geles de frutas para confituras, jaleas o mermeladas.

Conserva alimenticia es el resultado del proceso de manipulación de los alimentos de tal forma que sea posible preservarlos en las mejores condiciones posibles durante un largo periodo de tiempo, el objetivo final de la conserva es mantener los alimentos preservados de la acción de microorganismos capaces de modificar las condiciones sanitarias y de sabor de los alimentos. El periodo de tiempo que se mantienen los alimentos en conserva es muy superior al que tendrían si la conserva no existiese.

Mermeladas, confituras y jaleas

Los términos mermelada y confitura resultan muchas veces confusos. Los libros de cocina no se ponen de acuerdo en cuales son las diferencias entre una y otra. Tampoco está muy claro en qué se diferencian las comerciales, pues hay mermeladas que parecen confituras y al revés.

En general, las mermeladas son una conserva de fruta con azúcar, frutas trozadas y cocidas con azúcar hasta que quedan como un puré con algunos trocitos de fruta y las confituras son frutas, enteras o trozadas, cocidas en un almíbar. Debido a esta forma de elaboración, las confituras llevan más proporción de azúcar.

En cuanto a las jaleas, consisten en jugo de frutas cocido con azúcar hasta conseguir una gelatina transparente.

ACTIVIDADES

1. ¿Que son las mermeladas?, mencione su proceso.

Respuesta:

2. ¿Qué son las jaleas? En el método de conservación azucarados.

Respuesta:

Respuesta a la actividad

1. Las mermeladas son una conserva de fruta con azúcar, frutas trozadas y cocidas con azúcar hasta que quedan como un puré con algunos trocitos de fruta y las confituras son frutas, enteras o trozadas, cocidas en un almíbar. Debido a esta forma de elaboración, las confituras llevan más proporción de azúcar.

2. Las jaleas consisten en jugo de frutas cocido con azúcar hasta conseguir una gelatina transparente.