**UNIDAD 2 ACTIVIDAD 2**

**CONSERVACIÓN Y MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS**

**ANGELA VANESSA VARA**

**YEIMY TATIANA NIÑO GIRALDO**

**DEICY PILAR CHACON NIÑO**

**JOHAN SEBASTIAN GUTIERREZ VASQUEZ**

**GASTRONOMÍA**

**FUNDACIÓN SAN MATEO**

**2018**

* **Escaldar y congelar las verduras como: zanahoria, habichuela y arveja. Al aplicar estos procesos, no solo serán más rápidas de cocinar, sino que también las podemos tener más tiempo en almacenamiento y no perderán sus características óptimas para el consumo.**
* **Pasteurizar y congelar la fruta que se va utilizar para pulpas o postres.**
* **Escaldar ligeramente y empacar para refrigerar el repollo, la lechuga.**
* **Las frutas que se van a utilizar para las ensaladas se hacen el almíbar, como la piña, las otras se refrigeran en la parte del refrigerador que no sea muy frio.**
* **A las papas y la yuca también les podemos hacer escaldado y congelación.**
* **El tomate, dependiendo de su utilización, se puede hacer una pasta de tomate para los guisos y refrigerar los demás; la cebolla la podemos triturar con aceite y un poquito de sal, envasarla en frascos y almacenarla en el refrigerador. Al igual que el ajo, se conservan más y reducen el espacio de almacenamiento.**

Lista de productos adicionales que compro la ama de casa:

**Carne**

**Papa**

**Cebolla**

**Tomate**

**Berenjena**

**Lechuga**

**Mango**

**Fresas**

**Piñas**

**Manzanas**

**Papaya**

**Maracuyá**

**Habichuela**

**Arveja**

**Zanahoria**

**ENTREGABLE:**

Por grupo de trabajo de cuatro estudiantes, elaborar un documento donde se le explique claramente a la ama de casa, el proceso a aplicar para la correcta conservación de cada uno de los alimentos sobrantes.  Los alumnos deben socializar los resultados con el resto del grupo, verificando si están bien aplicados los procedimientos que cada uno haya propuesto a la ama de casa para conservar los alimentos que estaban en promoción y si plantearle si fue buena idea comprar más mercado a menor precio.

Por grupo de estudiantes se debe hacer una lista ordenadamente en Excel o en Word, indicando el alimento y el tipo de procedimiento, indicando por qué debe utilizar ese procedimiento y no otro.

**SOLUCIÓN**

**ESCALDAR:**

El proceso de escaldado se caracteriza por realizarse mediante agua hirviendo, se introducen los alimentos por no más de un par de minutos y se retira inmediatamente, depende de para que alimento se haga este proceso, tiene diferentes culminaciones.

El escaldado se puede utilizar como método operativo, método de cocción o método de conservación.

Método operativo: se utiliza el escaldado como método operativo para pelar productos como frutos secos y tomates, se introducen en el agua hirviendo, se retiran y con la temperatura que salen del agua, se procede al pelado de los mismos.

Método de cocción: se utiliza el escaldado como método de cocción o limpieza antes del consumo; generalmente para verduras y hortalizas, pues este método de cocción es sano, pues el tiempo de inmersión en el agua es muy corto y no afecta las propiedades del alimento.

Método de conservación: se utiliza el escaldado como método de conservación, generalmente para verduras y hortalizas; este proceso ayuda a que los alimentos conserven su color y tamaño para ser almacenados. Luego de escaldar el producto procedemos a darle un choque térmico con agua posiblemente helada, para que la cocción pare.

En conclusión, el **ESCALDADO** lo utilizaremos como método de conservación para los siguientes productos:

**Habichuela**

**Arveja**

**Zanahoria**

**Lechuga**

**Nota**: vamos a hacer una aclaración puntual de términos y procesos en los cuales siempre tenemos confusión en lo que es **ESCALDAR, ESCALFAR, ESCALIVAR** y si esto ocurre en un proceso podemos cometer un error.

* **ESCALFAR:** el alimento a cocinar se calienta lentamente sin llegar nunca al punto de ebullición. Es común escalfar también alimentos altos en proteínas como pescados y carnes
* **ESCALDAR:** cocción corta a partir de un líquido hirviendo.
* **ESCALIVAR:** se asan los alimentos directamente sobre el fuego o en la parrilla de manera que el interior quede blando y el exterior tostado y ennegrecido.

**CONGELACIÓN:**

El proceso de congelación es uno de los métodos más conocidos y usados para gran variedad de productos, como vegetales, carnes, frutas, etc.

El método de congelación tienes variaciones importantes y que son usadas depende del producto. Este método se lleva a cabo reduciendo la temperatura del alimento por debajo del punto de fusión o ℃, que es donde la proporción del agua se convierte en hielo.

Existen varios tipos de congelación:

* **POR AIRE**: cuando una corriente de aire fría extrae el calor del producto.
* **POR CONTACTO**: cuando una superficie fría hace contacto con el producto y extrae el calor.
* **CRIOGÉNICO**: se utilizan fluidos como: nitrógeno, dióxido de carbono, estos sustituyen el aire frio y consiguen congelar el producto.

En conclusión, La **CONGELACIÓN** la utilizaremos como método de conservación para los siguientes productos:

**Mango**

**Fresas**

**Maracuyá**

Otros productos los cuales los debemos conservar por medio de **CONGELACIÓN**, pero antes se deben pasar por el **ESCALDADO** son:

**Carne**

**Papa**

**REFRIGERACIÓN:**

El proceso de refrigeración es uno de los métodos actuales junto con la congelación más utilizados para la conservación de alimentos frescos por largos períodos de tiempo.

El frío es un elemento definitivo para inhibir el crecimiento bacteriano. A temperaturas frías, las bacterias no pueden -o les resulta más difícil- crecer, desarrollarse y multiplicarse en el alimento.

En conclusión, La **REFRIGERACIÓN** la utilizaremos como método de conservación para los siguientes productos:

**Berenjena**

**Manzanas**

**Papaya**

**Lechuga**

Otros productos los cuales los debemos conservar por medio de **REFRIGERACIÓN**, pero antes se deben caramelizar son:

**Piñas**

Otros productos los cuales los debemos conservar por medio de **REFRIGERACIÓN**, pero antes se debe hacer una pasta, salsa napolitana o en conserva con aceita y sal son:

**Tomate**

**Cebolla**

Los procesos realizados con esta materia prima, que anteriormente hemos representado, son los más adecuados de acuerdo a su tipo, existen muchos otros métodos de conservación, pero los más viables y garantizados son los anteriores.

Podríamos indicarle a la ama de casa que esa compra de productos en promoción estuvo muy bien, desde que se aplique unas buenas prácticas de conservación y manipulación, podrá conservar sus alimentos en óptimas condiciones y por un buen tiempo.