FUNDACIÓN UNIVERSITARIA SAN MATEO

GASTRONOMIA VIRTUAL

UNIDAD 2 ACTIVIDAD INTEGRADORA CONSERVACIÓN Y MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS

Presentado por

Cesar Augusto Correa Montes

INTRODUCCION Y OBJETIVO

**¿QUÉ ES LA CONSERVACIÓN DE ALIMENTOS?**

Es un conjunto de procedimientos y recursos para preparar y envasar los productos alimenticios con el fin de guardarlos y consumirlos tiempo después.

**OBJETIVO**

El objetivo principal de la conservación es prevenir o retardar el daño causado por los microbios, y por ende su efecto nocivo sobre el alimento para ello es necesario aplicar un adecuado tratamiento

* **ESCALDAR**: Es un tratamiento térmico que se aplica sobre todo a productos vegetales, por calor suave a menos de 100 °c durante un tiempo más o menos prolongado, el cual permite eliminar microorganismos

**TIPOS DE ESCALDADOS**

1. **ESCALDADO EN AGUA CALIENTE**: consiste en sumergir un alimento en agua hirviendo con el fin de endurecer sus tejidos, eliminar impurezas de la superficie, facilitar el pelado, aflojar sus fibras o eliminar un sabor.
2. **ESCALDADO AL VAPOR**: Es un calentamiento local muy intenso de una superficie que desorganiza los tejidos y permite separar la piel fácilmente es un método eficiente.

\*Podemos escaldar frutas, verduras y hortalizas tales como:

* Habichuelas
* Alverjas
* Lechugas
* Zanahorias, etc.
* **CONGELAR**: La congelación permite conservar nuestros alimentos por largos periodos de tiempo, la temperatura ideal para conservar los alimentos ya congelados es de 180 ° c bajo cero, mientras que la temperatura adecuada para congelar es de 25° c bajo cero, es necesario congelar los alimentos por porciones y rotular podemos congelar productos como vegetales, carnes, frutas etc.
* **ALMIBAR**: Sustancia liquida de distintos grados de espesor que se obtiene disolviendo azúcar en agua y cociendo la mezcla

**MATERIALES Y EQUIPOS**

En los procesos de mermelada, almíbar y escaldado y congelación de verduras utilizamos:

Tabla para cortar

Cuchillos

Cucharones

Sartenes

Ollas

Colador

Estufa

Recipientes en acero

Pinzas

Toallas para cocina

Entre otros.

**PROCEDIMIENTO:**

Inicialmente debemos elegir correctamente la materia prima, tales como verduras y frutas; al comprar los productos debemos ir a lugares reconocidos por su calidad e higiene.

Para la **mermelada** empezamos escogiendo (seleccionando) las moras buenas y luego hacemos el hermoseado, lavado y troceado.

Iniciamos la preparación colocando en un sartén una libra de moras y una libra de azúcar a fuego alto hasta que se mezclen perfectamente los dos ingredientes.

Al mismo tiempo en un sartén grande calentamos agua hasta el punto de ebullición y en ese momento colocamos los frascos de vidrios y las tapas para esterilizar ambos elementos, donde vamos a embazar la mermelada.

Una vez la mezcla este lista y los recipientes esterilizados procedemos a embazar la mermelada y luego en la misma agua en ebullición colocamos los frascos tapados para hacer el proceso llamado axhausting aproximadamente 7 minutos y los sacamos y colocamos en un lugar seco con la tapa hacía abajo por dos horas aproximadamente hasta el último paso que es almacenar en un lugar fresco.

Para **la piña en almíbar**  empezamos escogiendo una piña en buenas condiciones y luego hacemos la limpieza, el hermoseado, lavado y troceado.

Iniciamos la preparación colocando en un sartén un litro de agua y 250 gr de azúcar a fuego alto, luego adicionamos clavos de olor y astillas de canela hasta que se mezclen perfectamente todos los ingredientes. Cuando estén en ebullición retiramos los clavos y la canela y agregamos una libra de piña previamente preparada y se deja durante 15 minutos aproximadamente.

Al mismo tiempo en un sartén grande calentamos agua hasta el punto de ebullición y en ese momento colocamos los frascos de vidrios y las tapas para esterilizar ambos elementos, donde vamos a embazar la piña en almíbar.

Una vez la mezcla este lista y los recipientes esterilizados procedemos a embazar la piña en almíbar y luego en la misma agua en ebullición colocamos los frascos tapados para hacer el proceso llamado axhausting aproximadamente 7 minutos y los sacamos para colocarlos en un lugar seco con la tapa hacía abajo por dos horas aproximadamente hasta el último paso que es almacenar en un lugar fresco.

Para las **verduras congeladas** hacemos la selección de las verduras zanahoria y habichuelas.

Realizamos el proceso de hermoseado y lavado. Para el escaldado colocamos un litro de agua y bicarbonato de sodio y cuando este en ebullición agregamos las verduras durante 10 minutos aproximadamente y luego hacemos un choque térmico con agua fría y hielo para bajar la temperatura de las verduras y luego proceder a empacar en bolsas plásticas con cierre hermético sin agua. Y el último paso es colocar en el refrigerador.

**CONCLUSION**

* los procesos mencionados anteriormente garantizan una correcta selección y manipulación de los alimentos para obtener un producto final de excelente calidad.