**UNIDAD 3 ACTIVIDAD 2**

**CONSERVACIÓN Y MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS**

**GASTRONOMÍA**

**FUNDACIÓN SAN MATEO**

**JOHAN SEBASTIÁN GUTIÉRREZ VÁSQUEZ**

**2018**

**El trabajo colaborativo se desarrolla llevando a cabo dos actividades:**

1. Socialización del informe

Indicaciones:

1. El tutor crea un foro de discusión con el objeto de que cada uno de los estudiantes socialice su informe.
2. El estudiante debe leer los informes realizados por sus compañeros y elegir uno de ellos para evaluarlo. El mismo tendrá la responsabilidad de leer, analizar y evaluar el informe realizado por su compañero, teniendo en cuenta las indicaciones en el trabajo independiente:

* El desarrollo de las preguntas orientadoras.
* La redacción
* La ortografía.

3. En el foro, el estudiante debería realizar el comentario pertinente al informe de su compañero y establecer las cosas que consideren necesarias.

**SOLUCIÓN**

Yo soy el jefe de mariana y le di el siguiente procedimiento para un encurtido de verduras:

* Hacer una salmuera con 50 gramos de sal por 575 centímetros cúbicos de sal por cada 50 gramos de hortalizas.
* Las hortalizas deben ser sumergidas en la salmuera de 12 a 24 horas finalizado el proceso, secar muy bien las hortalizas.
* Una vez preparadas y secas las hortalizas sacarlas en capas a razón de una cucharada de sal, por cada 500 gramos de hortalizas. Tener en maceración de 12 a 24 horas y finalizar el proceso lavando y secando muy bien las hortalizas con agua.
* Blanquear las hortalizas durante 2 minutos o menos, si son muy pequeñas, ya que tienen que quedar crujientes. Se hacen en abundante agua hirviendo. Añadir 20 gramos de sal por cada litro de agua.
* Llevar las hortalizas a tarros de vidrio de 500 cc previamente esterilizados y rellenar la mezcla con vinagre hasta cubrirlas. Tapar y dejar reposar.

Este fue el procedimiento que mariana realizo:

Mariana corta los trozos de hortalizas sin lavar y los lleva a los frascos de vidrio.

Mariana se da cuenta de que el vinagre que le han dado no es suficiente, por lo que decide diluirlo en agua, adicionando 50 CC. De vinagre y completando con agua, hasta cubrir la mezcla en los frascos de 500 CC.

**INFORME DE DESEMPEÑO DE MARIANA**

### A mariana se le indico un procedimiento puntual para realizar un encurtido de verduras, se le especifico medidas, tiempos y acciones, que debía hacer y no realizo.

### Por el contrario, realizo un proceso incompleto, al omitir pasos que eran vitales para un resultado satisfactorio.

### A continuación de analizaremos el proceso que yo le indique, con el que ella realizo y analizaremos por que el de ella está mal.

### Se le indico hacer una salmuera con varias especificaciones y no lo realizo.

### Se le indica también que las hortalizas deben ser sumergidas en dicha salmuera y no lo realizo. Desde este punto ya el proceso ya está totalmente perdido, pues ella en caso tal pudo realizar la salmuera con otras medidas, pero al no poner las hortalizas en conserva por el tiempo determinado, la receta fue alterada por completo.

### Se evidencia también que el proceso de maceración no se realizó, se sigue evidenciando la alteración de la receta.

### Se le indicó también que realizara un blanqueamiento de las hortalizas por un tiempo determinado y tampoco lo realizo. En este punto ya evidenciamos que no solo se alteró la receta, sino que no se también el método de conservación de estas no se realizó correctamente.

### Ella realizo un proceso totalmente erróneo donde el resultado es que la materia prima se perdió pues al no realizar el proceso de blanqueamiento, la verdura se pudrió pues tampoco se lavó, por consecuente la receta no se pudo entregar al cliente. Mariana simplemente corto las hortalizas sin lavar y las llevo a los frascos de vidrio para las conservas.

### Se evidencia de igual manera que la mezcla que ella realizo con el vinagre y el agua esta erróneo, pues la mezcla que ella hizo es para desinfección y no para conservar. La mezcla correcta para esta receta debe ser 500 ml de agua un promedio de 100 ml de vinagre y preferiblemente de manzana.

En conclusión, la receta preparada por mariana fue un fracaso en todos los requerimientos, parece que esta auxiliar no cuenta con un curso de manipulación de alimentos.