 Unidad 3 – Actividad 2

Métodos y técnicas de Conservación

Wilfred Barrera Álvarez

Presentado a:

Laura Guatavita

Asignatura

Conservación y Manipulación de Alimentos

Fundación Universitaria San Mateo

Gastronomía Virtual

Programa Técnico Profesional en Operación Gastronómica y de Bebidas

Bogotá, Colombia

2018

Unidad 3. Actividad 2. Wilfred barrera Álvarez

1. **Socialización del informe**

**INFORME SOBRE EL DESEMPEÑO DE MARIANA:**

* MARIANA es una empleada que o fue mal seleccionada para su puesto laboral o tiene demasiado desconocimiento del tema, evidentemente posee problemas para desempeñar su labor atendiendo las ordenes específicas, ella pensaba obtener los mismos resultados omitiendo dos pasos tan importantes para la elaboración de su encurtido.
* Mariana cambio totalmente el procedimiento a seguir bajo las órdenes de su jefe.
* Mariana no obtendrá un buen resultado en la elaboración de su encurtido ya que realizo una mala forma de conservar su alimento.

**ROL DEL JEFE:**

* 1. Supervisar y verificar el procediendo que utilizo Mariana
  2. Comprobar que el resultado final sea el deseado
  3. Identificar en Mariana sus errores y socializárselos
  4. Hacerle caer en cuenta las consecuencias de su mal procediendo
  5. Si tiene desconocimiento en el tema capacitarla
  6. Darle una segunda oportunidad

**CONSECUENCIAS DE LOS CAMBIOS REALIZADOS EN EL PROCESO DE ELABORACION DEL ENCURTIDO:**

* Los resultados obtenidos no serán los mismos si se hubiese seguido la receta al pie de la letra.
* El encurtido no tendrá el mismo tiempo se conservación que el que tendría un encurtido elaborado con todas las especificaciones del jefe.
* No se podrán utilizar estos encurtidos el los aperitivos del evento del restaurante.
* Estos encurtidos podrían causar enfermedades a quienes los consumas ya que en su proceso de elaboración se cometieron muchos errores tales como no lavar las hortalizas y envasarlas, omitir todos los pasos previos para su conservación.
* Si los errores cometidos por Mariana no se identificaron de inmediato, en el momento de utilizar los encurtidos probablemente estén descompuestos.

1. **Análisis de artículo sobre un conservante natural y propuesta de búsqueda de artículos con la misma temática.**

Responder las preguntas que plantea el artículo en el Foro:

**a)      ¿Qué ventajas e inconvenientes tiene el proceso de conservación con azúcar?**

**VENTAJAS:**

* La adición de altas cantidades de azúcar evita el deterioro del alimento y desempeña un papel antiséptico
* En las conservas con azúcar, si se realizan bien, los microorganismos no se reproducen o lo hacen a una velocidad muy baja.
* El azúcar previene además la oxidación de los sabores de las conservas
* el azúcar aporta una textura diferente al alimento, a menudo más suave que antes de conservarlo.
* Aporta mantenimiento del color de las frutas

**DESVENTAJAS:**

* los efectos sobre la salud no son los mismos si se toma fruta fresca que si se toma conservada en azúcar, sobre todo, porque esta última tiene una alta densidad calórica.
* Aumentar las calorías que ingerimos en forma de azúcar no es en absoluto recomendable porque se asocia a un mayor riesgo de padecer exceso de peso, caries y déficits nutricionales
* las personas que toman muchos azúcares tienen más probabilidad de ingestas bajas en importantes nutrientes esenciales.

**b)      ¿Por qué se deben consumir con moderación las conservas en azúcar?**

El azúcar es un conservador natural muy efectivo que desempeña un papel antiséptico, aunque conviene moderar su consumo para evitar el exceso de peso, la caries y los déficits nutricionales.

1. **Por cada pareja realizar una búsqueda de un artículo que refiera la utilización de conservantes naturales y socializarlo con sus compañeros.**

**En el siguiente link les comparto el artículo de referencia a la utilización de conservantes naturales llamado ALGUNOS CONSERVANTES NATURALES DE LOS ALIMENTOS.**

[**https://www.vitonica.com/alimentos-funcionales/algunos-conservadores-naturales-de-los-alimentos**](https://www.vitonica.com/alimentos-funcionales/algunos-conservadores-naturales-de-los-alimentos)

**ALGUNOS CONSERVANTES NATURALES DE LOS ALIMENTOS**

La aplicación de los avances químicos en la nutrición es algo que está a la orden del día desde hace muchos años, tantos que ya casi se nos ha olvidado que existen sustancias naturales que pueden igualar a las químicas en cuanto a los efectos que poseen, y mejorar nuestra salud de manera considerable. Por este motivo, y para que podamos elegir otros métodos de conservación vamos a citar a continuación algunos métodos naturales de conservación de los alimentos.

Desde hace siglos en la cocina se han utilizado sustancias habituales a la hora de cocinar para conservar el resto de los alimentos. Lo importante es saber cómo aplicar estas sustancias a la hora de conseguir mantener los alimentos perfectos por más tiempo, ya que no sirve simplemente con añadirlos al resto de alimentos que queremos conservar, sino que es necesario que controlemos los pasos a dar.

La sal es uno de los conservantes naturales más utilizados desde tiempos inmemoriales, ya que mantener los alimentos en salazón era una de las mejores maneras de evitar la putrefacción de carnes y pescados cuando no existía el congelado ni la refrigeración. La sal lo que hace es aplicarse enteramente sobre el alimento a conservar con la finalidad de deshidratarlo y así evitar la aparición de bacterias y mohos que son los encargados de estropear ese alimento. Para que la sal extraiga el agua de los alimentos por completo es necesario que utilicemos grandes cantidades de la misma, y que cubramos el alimento por completo con ella.

El vinagre es otro conservante utilizado desde hace siglos en la preservación de los alimentos. Hay que tener en cuenta que este líquido contiene ácido acético que tiene la cualidad de acabar matando los microbios que afectan a los alimentos y que aceleran su deterioro. El vinagre se usa para hacer las conocidas como salmueras a través de las que se conservan sobre todo vegetales y frutas. Aunque hay que tener en cuenta que el tiempo que dura esta forma de conservar los alimentos no es tan grande como el salazón.

Al igual que la sal, el azúcar es otro conservante natural que se utiliza mucho a la hora de evitar que las bacterias y microorganismos plaguen los alimentos y aceleren su deterioro. La función que tiene el azúcar es la misma que la de sal, es decir, absorber todo el líquido de los alimentos para así, mediante la deshidratación conseguir una perfecta conservación. Lo que sucede es que el sabor que transmite al alimento es dulce, por lo que esta técnica se utiliza más en frutas.

Otros alimentos o condimentos como la cebolla o el romero entre otros, se utilizan a la hora de conservar por su alto poder antioxidante, ya que previenen el deterioro de los alimentos al entrar en contacto con la acción directa del aire. Esta forma de preservar los alimentos no es demasiado duradera, pero es buena para alimentos que guardamos de un día para otro o por periodos muy cortos. Existen otros muchos conservantes naturales, pero nosotros hemos querido citar a estos en esta ocasión.