**UNIDAD 3 ACTIVIDAD 2**

**CONSERVACIÓN Y MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS**

**GASTRONOMÍA**

**FUNDACIÓN SAN MATEO**

**JUAN FELIPE GUTIÉRREZ MUÑOZ**

**2018**

**INFORME DE DESEMPEÑO DE MARIANA**

A continuacion veremos el proceso que debia realizar mariana para elaborar un encurtido.

* 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.

El primer error de mariana fue evitar hacer la salmuera y sumergir las verduras en ella; ademas de esto omitio el paso de tenerlas en maceraciòn y el proceso de lavado.

Asi como tampoco blanqueo las hortalizas   
Mariana solo tomo las verduras y aparte de no hacer los procesos anteriormente dichos tampoco hizo un adecuado lavado y desinfectado de las hortalizas si no que opto por cortarlas y ponerlas en los tarros con la cantidad de vinagre equivocada y ademas de esto añadiendole agua lo cual nunca se le dijo que hiciera esto.  
Mariana cometio mas de un error en la preparacion del encurtido asi que el producto final que se va a obtener no va a ser el adecuado y no va a cumplir el objetivo principal que es la conservacion de dicho producto   
tampoco se va a obtener el color ni el sabor que se desea tener en un encurtido.

**SOLUCION**La solucion que yo plantearia como jefe al ver el error de mariana primero es hablar con ella, corregirla en el proceso de elaboracion de los productos mirar en que esta fallando, poner al dia si es necesario su curso de manipulaciòn de alimentos y capacitarla adecuadamente para que no vuelva a cometer estos errores que a la final causan perdidas en establecimiento si no que tambien la va a afectar a ella laboralmente de manera negativa entonces lo primero y lo mas importante es la capacitacion adecuada no solo de mariana si no de todos mis empleados ya que hoy pudo ser mariana mañana podria ser cualquier otro colaborador.

1. ¿Qué ventajas e inconvenientes tiene el proceso de conservación con azúcar?  
   En las conservas con azúcar, si se realizan bien, los microorganismos no se reproducen o lo hacen a una velocidad muy baja.   
   impide la multiplicación de los microorganismos.   
   evita el deterioro del alimento   
   Desempeña un papel antiséptico, ya que genera un ambiente hostil para la vida microbiana.

previene además la oxidación de los sabores de las conservas, es decir, las frutas retienen durante mucho tiempo gran parte de su sabor original, e incluso, pueden desarrollar un sabor más potente. Es más, debido a su alta solubilidad y viscosidad, el azúcar aporta una textura diferente al alimento, a menudo más suave que antes de conservarlo. Tampoco se puede olvidar el papel que ejerce la adición de azúcar sobre el mantenimiento del color de las frutas, puesto que el aspecto de los alimentos es crucial al realizar la selección de los mismos.

pérdidas de nutrientes en este tipo de conservas son [mínimas](http://www.eatright.org/Public/content.aspx?id=3257#.UGlVaev5hqd) y que consumir fruta, incluso en conserva, aporta beneficios.

desplaza a la ingesta de otros alimentos procesados y ricos en nutrientes que tomamos en exceso, como grasas saturadas o sodio

la alta ingesta de azúcar puede contribuir a la ganancia de peso corporal.

También se recomienda la disminución de los llamados azucares añadidos (azúcar de mesa, edulcorantes de maíz, fructosa, jarabe de maíz alto en fructosa y otras formas de azúcares añadidos), por un probable papel en la génesis del exceso de peso.

Un motivo más que se debe tener en cuenta es el papel del alto consumo de azúcar sobre la caries dental. La OMS indica que ["los azúcares son, sin duda, el factor dietético más importante en el desarrollo de la caries dental](http://www.who.int/dietphysicalactivity/publications/trs916/en/gsfao_dental.pdf)".

Un motivo que se debe también tener en cuenta en la alta ingesta de azúcar es que puede generar caries.

1. ¿Por qué se deben consumir con moderación las conservas en azúcar?

su consumo debe ser moderado y ocasional, para prevenir determinadas dolencias asociadas con el elevado consumo de azúcares, como la caries dental. Debido a que su valor calórico es muchísimo mayor que el de la fruta fresca, es importante no abusar de ellas, en especial en caso de diabetes u obesidad. Aunque hoy disponemos de frutas en conserva sin azucares añadidos sus propiedades sobre la salud no se equiparan a las de la fruta fresca.

**JOHAN SEBASTIÁN GUTIÉRREZ VÁSQUEZ**

**2018-06-26**

**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.

Elegi el trabajo de johan sebastian gutierrez vasques meparece que la forma de redaccion es correcta perola critica que el da y la solucion que plantea es un poco grosera puesto que no sabemos porque mariana realizo estos procesos asi tal vez la falta de conocimiento genero desconfianza en ella para hacer dicho proceso para mi como lo plantee en mi solucion es hablar con ella llegar a la raiz del problema y capacitarla adecuadamente para que estos problemas no vuelvan a pasar.