



Guía 3

Nombre: _____ Curso: 3° Medio D Fecha: 30 de junio 2020

UNIDAD: Recepción de insumos

CONTENIDOS: Recepción de materias primas (carnes, pescados y mariscos), evaluación sensorial de aceptación o rechazo según sus características.

OBJETIVO DE APRENDIZAJE: Distinguir si aceptar o rechazar una materia prima según las características que presenta.

INSTRUCCIONES GENERALES:

1. Lee el siguiente material de estudio sobre la recepción de las materias primas y las características que estas deben presentar para ser aceptadas y cuando deben ser rechazadas, para así evitar posteriores contaminaciones cruzadas y pérdidas económicas.
2. Luego de comprender los criterios, debes realizar la actividad 3 que se presenta.
3. Envía por correo electrónico el desarrollo de esta guía al correo: marta.diazh@hotmail.com. Para que pueda revisar tu trabajo, **recuerda escribir en el asunto tu nombre completo y curso.**
4. **El plazo se entrega es hasta el 7 de julio.**

Material de estudio

1. **Recepción de Materia Prima:** La recepción de materias primas es la primera etapa en la elaboración de los alimentos y en este paso, es fundamental observar ciertas características de color, olor, textura, temperatura de llegada, empaque y etiquetado.

EVALUACIÓN SENSORIAL



SENTIDO	CARACTERÍSTICA del ALIMENTO
Vista	Color, Forma, Apariencia, Textura, Madurez
Olfato	Aroma
Gusto	Gusto + Olfato → Sabor
Tacto	Forma, Textura, Madurez.
Audición	Crujibilidad, Frescura, Textura, Madurez.

2. Es muy importante, que, al llegar las materias primas a la cocina, además de verificar esas características, se mida y registre su temperatura para aquellos productos que vienen refrigerados o congelados, los cuales deben **venir en general a 4 grados centígrados y a menos 18 grados centígrados** respectivamente. Aunque algunos alimentos tienen temperaturas específicas que deberán ser respetadas, como por ejemplo el pescado, que debería llegar a una temperatura cercana a los cero

grados, o del pollo que debería llegar a cerca de dos grados. Una inspección breve pero muy completa es necesaria en esta etapa, elaborando un registro basado en los criterios para aceptar o no las materias primas. De preferencia, las materias primas deben recibirse en horas del día en que la temperatura ambiente sea lo más baja posible y su descarga se deberá realizar en un tiempo breve.

3. Toda materia prima que viene del lugar de producción, empacada en materiales como cartón, madera, mimbre o tela, debe trasladarse a recipientes propios del establecimiento, como, por ejemplo: cajones plásticos o de otro material de fácil limpieza, para evitar ingresar contaminación externa al lugar.

Criterios de aceptación y rechazo para carnes pescados y mariscos

CARNES DE BOVINOS



CRITERIOS DE ACEPTACIÓN: Temperatura de recepción de 0°C a 4°C. Las medias deben ser transportadas en camiones adecuados y no deben tocar el piso Conservando la cadena de frío, Se guardará en conservadora de inmediato.

DE RECHAZO: Color oscuro marrón o verde, Olor desagradable y rancio, Alto contenido de grasa para calidad al solicitado, Peso inferior al solicitado, Presencia de tumores por causa de químicos o vacunas.

CARNES DE PORCINOS



CRITERIOS DE ACEPTACIÓN: Forma de acuerdo al corte, color rosado claro, grasa distribuida uniformemente, textura blanda y firme, olor agradable a producto fresco, con una temperatura < 4°C, conservando la cadena de frío.

CRITERIOS DE RECHAZO: Las mismas características de rechazo que la carne de bovino

POLLOS



CRITERIOS DE ACEPTACIÓN: Olor característico que no evidencie la presencia de productos químicos, medicamentos o descomposición, debe estar con etiqueta con fecha de vencimiento y leyenda manténgase refrigerado o congelado, fecha de empaque y vencimiento.

CRITERIOS DE RECHAZO Manchas moradas, manchas grisáceas bajo las alas y alrededor del ano sin empaque, sin etiqueta de vencimiento superficie babosa, mal olor o con vísceras

PESCADOS



CRITERIOS DE ACEPTACIÓN: Piel de colores vivos, tornasolados sin decoloración, transparente Ojos sobresalientes, vidriosos, Agallas de color rojo vivo brillante, sin mucosidad Carne firme, Olor a mar y algas marinas.

CRITERIOS DE RECHAZO: Colores opacos, falta de brillo Mucosidad cutánea amarilla, grisácea, opaca Ojos hundidos, grises, lechosos. Agallas grises amarillento con mucosidad lechosa. Carne flácida, opaca y rugosa Olor: amoniacado

MARISCOS



CRITERIOS DE ACEPTACIÓN: Caparazón rojo o anaranjado brillante. Olor suave, característico de los crustáceos Ojos negros, brillantes, con buena inserción Carne translúcida de color blanco

CRITERIOS DE RECHAZO: Caparazón descolorido, grisáceo, con manchas negras Fuerte olor amoniacado, Ojos grisáceo oscuro Carne opaca con pérdida de la coloración, algo amarillenta, evidencia de deshidratación

Próxima clase continuaremos con..... frutas y verduras, Lácteos y enlatados.



Actividad 3 formativa

Usted es dueño de un restaurante y acaba de recibir insumos (carnes, pescados y mariscos) para sus platos. A partir de la información del material de estudio complete esta lista de recepción

1.- coloque la fecha de recepción 2.- el insumo o materia prima 3.- temperatura de aceptación 4.- Color de apruebo y rechazo 5.-Olor de rechazo 6.-Textura de aceptación y 7.- Observaciones para rechazar. Debes considerar todas las materias primas estudiadas en esta guía.

1.-Fecha Recepción	2.- Insumo o materia prima.	3.- Temperatura De aceptación	4.-Color de apruebo y rechazo	5.-Olor de rechazo	6.-Textura de aceptación	7.- Observaciones para rechazar	puntos	obtenidos
25.6.2020	pollo	4°C	rosado Morado	Olor a productos químicos.	Carne firme	Superficie babosa	6	6
	Carne de vacuno						6	
	Carne de cerdo						6	
	merluza						6	
	almejas						6	
	reineta						6	

¡Este material te va a servir para tu futuro profesional!!