

MERMAS

“Una palabra pequeña pero muy importante”

Mermas en los Alimentos



En el negocio gastronómico



- **Mermas significa, pérdida , acortamiento; el tratamiento de las mermas , es fundamental al momento de sacar costos para la presentación de valores finales de una producción, también nos indicará cuantitativamente la cantidad de materias primas que realmente debemos utilizar.**

COMENCEMOS.....

TIPOS DE MERMAS

- **Merma inicial:** Se produce cuando preparamos el ingrediente, por ejemplo, la cebolla puede tener una merma del 10% cuando la preparamos para la ensalada, ese 10% corresponde a la cantidad del ingrediente que tiramos o que no es válido para nuestra elaboración. Se calcula pesando el ingrediente antes y después de su limpieza o preparación previa.
- ¿Qué tiramos de la cebolla?
- Las cascaras y lo que a veces no podemos cortar...
ese será nuestro 10% de merma...

Mermas de cocción

- **Merma de cocción:** Corresponde a la diferencia que existe entre el producto crudo y el producto cocido.
- EJEMPLO
- Si realizo un pan de orégano por ejemplo, que posee un corte en crudo de 80 Grs. y luego de cocer pesa 70Grs.
- Podremos decir que al hornear, producto de la pérdida de humedad al momento de hornear este perdió 10%

La merma dependerá de la calidad del producto, la técnica y la elaboración. Como es de esperar, la calidad del producto tiene una gran incidencia en su propia merma, además, cada cocinero tiene su propia forma de trabajar

Orígenes de las mermas

Origen de la merma		Tipo	Momento
Almacenamiento	Almacenes	Evitables	Manipulación
	Cocina		
Cocinado		Inevitables	Previo al cocinado
			Cocinado
	Potencialmente evitables	Aprovechamiento previo al cocinado	
		Cocinado y no servido	
Servicio	Inevitables	Servido y no consumido por el cliente	
	Potencialmente evitables	Puesto a disposición del cliente y no consumido	

Clasificación de las mermas.

La Cebolla

Aplicamos esta... tabla se origina en la cocina / es inevitable esa merma, ya que hay que sacar su cáscara y también depende en que preparemos la cebolla, por ejemplo, en ensalada cruda o en una reducción.



Podemos evitar las mermas de los clientes...?

- PON EN PRÁCTICA LO APRENDIDO....
- Calcula las mermas de los siguientes vegetales.
- Antes de lavar, pesa tu vegetal o alimento
- Luego comencemos.....
- Calcula las mermas de los siguientes alimentos.
- 1 tomate – 1 lechuga- 1 cebolla - 1 manzana-1 naranja.
- COCIDAS
- Una vez pesada, lava y cocina.
- 1 papa- 1 Zanahoria- 200 Grs espinaca- 200 grs. Zapallo
- Cuéntame y registra en tu cuaderno cada alimento, con su dibujo correspondiente indicando peso inicial, final de cada producto.
- ¿ Según la fotografía como crees tu que podemos evitar las mermas de los comensales?... Responde