

Recepción y Almacenamiento de Insumos

Profesora :Leonor Romero Rojas.

¿Qué es la recepción de alimentos?

- Involucra a la primera parte de la elaboración de alimentos, considerando principalmente texturas, colores ,temperaturas de llegadas de estos insumos.
- Para eso utilizaremos en primera instancia evaluación sensorial...

Evaluación sensorial...

Sentido	Características de los Alimentos
Vista	Color forma, apariencia
Olfato	Aroma
Tacto	Gusto olfato sabor
Gusto	Textura , frescura y madurez

Que alimentos estudiaremos....



- **Carnes bovinos:**

- **Temperaturas de recepción de 0 a 4 °C**
 - **Conservar la cadena de frio**
 - **Olor debe ser suave , no a descomposición**
 - **Color característico, rojo tradicional, no brillante**

- **Condiciones de rechazo**

- 
- **Color Oscuro, marrón , verde.**
 - **Olor desagradable, rancio.**
 - **Temperatura mayor a 4°C**
 - **Alto contenido de grasa y corte de menor calidad.**
 - **Peso menor a lo solicitado.**
 - **Presencia de tumores producto de pinchazos.**

Características de recepción de carnes Porcinas



- **Forma de acuerdo al corte .**
- **Color rosado claro.**
- **Grasa distribuida uniformemente.**
- **Textura Blanda y firme .**
- **Olor agradable .**
- **Temperatura inferior a 4°C**

RECHAZO!!
Similares
características
de rechazo que la
carne bovina

Características de las carnes de ave

- **Carnes abundantes y sin restos de plumas.**
- **Color magro**
- **Sin viseras ni traumatismos(huesos rotos, traumatismos, rasgaduras de piel)**
- **Debe tener un color parejo y libre de manchas**
- **Sus carnes deben ser firmes al tacto.**
- **Debe estar etiqueta de fecha de vencimiento y leyenda de donde ser almacenado.**
- **Olor característicos que no evidencie productos químicos.**



Condiciones de rechazo en carnes de ave



Manchas
moradas y
grises
debajo de
alas y ano



**Sin empaques he
historia de
conservacion**

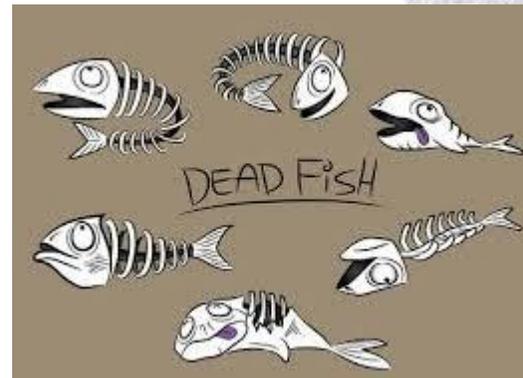


**Superfi
cie
babosa,
mal
olor y
con
viseras.**

Características de recepción de pescados

- **Piel de colores vivos, sin tornasol**
- **Ojos sobresalientes y vidriosos**
- **Agallas de color rojo sin mucosidad**
- **Carne firme y traslucida**
- **Olor a Mar y algas.**
- **RECHAZA**

1. Colores opacos, Falta de brillo
2. Mucosidad Cutánea amarilla
3. Ojos hundidos grises y lechosos
4. Agallas grises.



ACTIVIDAD..

- **OA** Almacena e identifica características de rechazo de productos cárneos
- **AE** Recepción y almacena productos cárneos según normas establecidas, aplicando estándares de calidad.

Desarrolla....

1.-Dibuja el proceso organoléptico identificando el sentido a utilizar. En los siguientes carnes(que sentidos utilizarías en este proceso, según la tabla)

Punta de ganso/pechuga de pollo/ solomillo de cerdo.

2.-Busca y recorta 3 cortes de vacuno, 3 cortes de cerdo 3 cortes de ave en donde utilices los estándares mencionados

2.- Investiga en que afecta la perdida de la cadena de frio, en estos alimentos, resume brevemente en 5 líneas .

3.- Investigue y defina 2 bacterias que podemos encontrar en las carnes bovina.

vamos chicos!!

- La perseverancia es la clave de todo éxito!

Prohibido rendirse!!!

A pensar positivo y esperar en casa.

Cariños!!

Profesora.. Leonor Romero Rojas.

Favor confirmar que si recibieron la guía!! **Al WhatsApp de**
Gastronomía On line!