RETROALIMENTACION Y DESARROLLO DE GUÍA DE TRABAJO DE RECEPCION Y ALMACEJE DE INSUMOS 3RO MEDIO

Profesara: FELIPE CAMPOS R
Fecha: Semana del 16 al 20 Marzo de 2020
Semana del 23 al 27 de Marzo de 2020

OA1 Explicar, definir, solicitar, recepcionar y almacenar materias primas, insumos y materiales, aplicando los procedimientos establecidos y sistemas digitales y manuales de inventario para responder a los requerimientos de los servicios gastronómicos.

OBJETIVO DE LAS CLASES: retroalimentar y desarrollar el concepto de materias primas, propiedades organolépticas y facturas, boletas, IVA y métodos de conservación.

ACTIVIDAD: observe las presentaciones y responda en su cuaderno copiando pregunta y respuesta. Trabaje con lápiz pasta y letra clara Nota: Se revisará al volver a clases.

PREGUNTAS:

1.- Nombre y explique Las Propiedades Organolépticas.

Propiedades Organolépticas, todas aquellas descripciones de las características físicas que tiene la materia en general, según puedan ser apreciadas por los sentidos.

Sabor: Las papilas gustativas de la lengua, son capaces de identificar cinco tipos de sabores. Dulce, Salado, Amargo, Acido y Sabroso.
Cada una de las partes de la lengua es capaz de reconocer mejor uno u otro sabor, aunque todas las papilas pueden percibir todos los sabores.

Color: Este parámetro es un indicador de las reacciones químicas que se producen en los alimentos tras someterlos a algún proceso térmico, como cuando la carne se oscurece al cocinarla. Muchas de las variaciones de color son normales y no afectan a los alimentos. Cuando esto pasa, no significa que esté deteriorada, sino que se ha producido una oxidación al estar en contacto con el aire y la luz. Sin embargo, en ocasiones, el color puede ser una señal de deterioro.

Textura: Es una de las particularidades más diferenciadoras entre alimentos clave en las preferencias de los consumidores. Esta propiedad la evalúan los estudios reológicos, que se centran en el análisis de aspectos como la viscosidad, el grosor, la dureza o la rigidez.

Aroma: Esta propiedad, considerada una de las más difíciles de definir y caracterizar, viene dada por distintas sustancias volátiles presentes en los alimentos, bien de manera natural o procedente de su procesado (a través de aditivos alimentarios, como los aromas artificiales).

2.- Explique la clasificación de la Materia.

Origen orgánico; vegetal: madera, Algodón, etc. Animal: Carne, Aves, Pescado.

Origen Inorgánico: Metales; oro, Plata, Bronce, etc. No Metales: Sal, Mármol, etc.

Origen fósil: Gas, Petróleo, plásticos, etc.

3.- Explique las diferencias de la Boleta y Factura.

La diferencia entre boleta y factura radica en la persona a quién se le entrega, pues para el vendedor es casi igual dar uno u otro documento. Sin embargo, la factura permite al

comerciante acceder al reembolso del pago del IVA, mientras que la boleta -entregada a una persona particular-

4.- Nombre y explique los 5 primeros métodos de conservación, dando al menos 1 ejemplo de ellos.

Al Vacío. Se trata de envasar un alimento y retirar todo el aire de su interior. Al retirar el oxígeno se evita la oxidación del alimento, el crecimiento de microbios y se mantienen mejor todas las propiedades del alimento. Ej Se utiliza mucho para prolongar la vida de carnes y pescados crudos, pero también de alimentos cocinados, embutidos, etc.

En Aceite: El aceite proporciona un estupendo precinto protector para los alimentos, al impedir su contacto con el aire. El aceite no es un conservante en el sentido estricto, sino un aislante del medio exterior… por lo que para una conserva de larga duración debe combinarse con otra técnica, como el salazón, el vinagre, el curado, el calor o el vacío. Una vez hecho esto, el aceite es ideal para conservar carnes, pescados, quesos, etc.

En Vinagre: La acidez es una de las características que más limitan el desarrollo de microorganismos en los alimentos. Existen algunas frutas que contienen ácido de forma natural, como los cítricos. Pero el ácido más utilizado para realizar conservas es el acético, es decir, el del vinagre. Es un método perfecto para conservar algunos alimentos con una acidez baja como las aceitunas, los pepinos, los ajos, las zanahorias, las cebollas y algunos tipos de berenjenas. Mediante esta forma de conservación se realizan los encurtidos: pepinillos en vinagre, berenjenas de Almagro o los arenques.

En Escabeche: El escabeche es un tipo de adobo. Consiste en cocer un alimento en una mezcla de aceite, vinagre, verduras y especias. Una vez frío se cubre con el adobo y el alimento se mantiene durante largo tiempo. Ej es una conserva perfecta para algunos pescados, aves, mariscos.

Deshidratación: El agua es indispensable para la vida de los microorganismos y la actividad de las enzimas… de forma que, si se elimina el agua, su actividad se paraliza. Es un método de conservación utilizado desde la antigüedad (el secado al sol). Ej. Fruta deshidratada.

5.- Defina los siguientes conceptos.

a. Boleta: Una boleta es un comprobante de alguna transacción efectuada y que se emite tanto para dar cuenta ante el fisco de las diversas actividades comerciales como para que sirva de comprobante ante un eventual reclamo.

b. Factura electrónica: es una modalidad de factura en la que no se emplea el papel como soporte para demostrar su autenticidad, se diferencia de la factura en papel por la forma de gestión informática y el envío mediante un sistema de comunicaciones que conjuntamente permiten garantizar la autenticidad y la integridad
c. IVA: Impuesto al Valor Agregado (IVA). En Chile, representa un recargo del 19% sobre el valor de un bien o servicio. El vendedor lo incorpora en el precio de venta al público, por lo que éste aumenta en un 19% y se ve reflejado en la factura o boleta de venta.

d. método de conservación en Sal y Congelado.

En Sal: Históricamente es el conservante de mayor importancia… no en vano, la sal llegó a ser moneda de cambio. La sal elimina la humedad de los alimentos impidiendo de esta forma el crecimiento de microorganismos. Se usa principalmente con productos crudos, como pescado, y se realiza mediante cristales de sal, es decir con sal sólida o bien, con salmuera, es decir, una solución líquida de sal. El jamón serrano es el ejemplo de conservación salada… más delicioso.

Congelación: Es el recurso más sencillo, más fácil y más cómodo para guardar algunos alimentos crudos cuando ves que nos los vas a consumir inmediatamente. O bien, comida ya cocinada, para consumirla más adelante. El agua que contienen los alimentos se cristaliza y el producto se solidifica. Cuando un alimento está congelado, los

microorganismos no actúan. Sin embargo, las enzimas no se destruyen por completo… y ese es el motivo por el que los alimentos pierden aroma y sabor con el tiempo.

e. Nota de crédito y débito.

Nota de crédito: es un documento legal que se utiliza en transacciones de compraventa donde interviene un descuento posterior a la emisión de la factura, una anulación total, un cobro de un gasto incurrido de más, devolución de bienes.

La nota de débito: es un documento que se le envía al comprador o cliente para avisarle de que ha aumentado la cantidad de su deuda por algún motivo. Con este documente se le avisa que se le ha cargado, o que debe, una cantidad de dinero por un concepto que se especifica en la nota.

6.- Ejercicio. Desarrolle el ejercicio práctico y responda las preguntas de acuerdo a los resultados obtenidos

Don Juan Carlos, Tiene una empresa que se dedica a la confección de muchos muebles de madera (Sillas y Mesas). Para desempeñar su labor, debe efectuar diversas compras y ventas para que pueda continuar creciendo con su empresa. Lamentablemente, para Juan Carlos, el aumento progresivo de su empresa le ha traído varios problemas en términos de orden. Y el principal radica en las varias boletas y facturas de compra y venta que ha efectuado, donde no le ha dado el tiempo necesario para saber cuánto es lo que ha vendido y también cuanto deberá cancelar por concepto de IVA a fin de mes.

Dentro de la cantidad de documentos que se encuentran en su oficina, podemos apreciar:

- Factura de compras de madera de roble, por un monto de $1.190.000.- (IVA $190.000).
- Factura de compras de clavos y adhesivos, por un monto de $ 595.000.- (IVA $ 95.000).
- Boleta de compra de pintura por un monto de $ 40.000.-
- Factura de ventas por sillas, por un monto de $ 119.000.- (IVA $ 19.000).-
- Boleta de ventas mesa por $ 50.000.-
- Factura de compras por lijas por un monto de $ 714.000.- (IVA $ 114.000).
- Factura de Ventas de mesa por un monto de $ 595.000.- (IVA $ 95.000).
- Factura de ventas por silla por un monto de $ 1.119.000.- (IVA $ 119.000).-
- Factura de compras de madera de pino, por un monto de $ 833.000.- (IVA $ 133.000).
- Factura de ventas por mesa, por un monto de $ 952.000.- (IVA $ 152.000).-

Recuerde: ICF = IVA de las compras.
IDF = IVA de las ventas.
IDF – ICF = Impuesto por pagar concepto de IVA.

1) Determine cuanto fue el total de las compras y ventas.
   El total de compras es **$ 3.372.000.-**
   y el total de ventas es **$ 2.835.000.-**

2) Determine cuál es el monto del IVA de las compras (ICF) y el de las ventas (IDF).
   El IVA de las Compras (ICF) es de **$ 532.000**.- ;
   El IVA de las Ventas (IDF) es de **$ 385.000.-**

3) Determine si Don Juan Carlos, debe pagar impuestos por concepto de IVA. y en el caso que Así sea, determine el monto de este.

IDF – ICF = Impuesto por pagar concepto de IVA

385.000 - 532.000 = - 147.000.

Por lo tanto, Don Juan Carlos, no debe pagar impuestos por concepto de IVA, ya que obtuvo un remanente crédito fiscal. Todo esto se da, porque Don Juan Carlos compro más de lo que vendió.

DESARROLLO EJERCICIO.

Compras:	$1.190.000.- fact compra madera roble.	IVA	$ 190.000.-
	$ 595.000.- fact compra clavos y adhesivos.	IVA	$ 95.000.-
	$ 40.000.- boleta compra pintura.		
	$ 714.000.- fact. Compra Lijas	IVA	$ 114.000.-
	$ 833.000.- fact. Compra madera pino	IVA	$ 133.000.-
Tot.Compras	**$3.372.000.-**	**Total IVA de compras o ICF**	**$ 532.000**.-

Ventas:	$ 119.000.- fact venta de sillas.	IVA	$ 19.000.-
	$ 50.000.- boleta venta mesa.		
	$ 595.000.- fact. Venta mesa	IVA	$ 95.000.-
	$ 1.119.000.- fact. Venta silla	IVA	$ 119.000.-
	$ _ 952.000.-fact. Venta mesa	IVA	$ 152.000.-
Tot.Ventas	**$ 2.835.000.-**	**Total IVA de Ventas o IDF**	**$ 385.000.-**

IDF – ICF = Impuesto por pagar concepto de IVA

385.000 - 532.000 = - 147.000.

"APRENDER, ES DESCUBRIR QUE ALGO ES POSIBLE (Krishnamurti)"
BUENA SUERTE.