 Liceo José Victorino Lastarria

 Rancagua

 *Formando Técnicos para el mañana”*

Unidad Técnico-Pedagógica

**PLANIFICACIÓN DE LA PRODUCCIÓN GASTRONÓMICA**

**Profesor: Nicolás Neira Salas**

**Curso: 3° A y B**

**Semana del 1 al 5 de junio**

**Oa 4: ordenar, organizar y disponer los productos intermedios, equipos y utensilios, de acuerdo con sus características organolépticas, al proceso de elaboración gastronómica y a las normativas de higiene e incomodidad**

**Objetivo: Entender proceso de elaboración de un alimento**

**Actividad: Leer atentamente la guía y traspasarla a su cuaderno,**

**a continuación, busque alguna receta que le guste y envíela a mi whatsapp para que trabajemos en ella. La receta debe estar copiada en su cuaderno**

 **ESPERANDO QUE TODOS SE ENCUENTREN BIEN JUNTO A SUS FAMILIAS Y SERES QUERIDOS ESPERO QUE PODAMOS SALIR ADELANTE PARA VERNOS LUEGO Y ASI PODER APRENDER Y COCINAR, LES MANDO UN ABRAZO PARA TODOS.**

**Ante dudas o consultas al mail** **nicolas.neira@liceo-victorinolastarria.c****l o al whatsapp +56 9 79495441**

**PROCESO DE ELABORACION DE UN PRODUCTO**

Para entender los procesos de elaboración primero debemos saber el por qué cocinamos nuestros alimentos, desde los inicios de los tiempos las personas en la pre historia no sabían que al cocinar la carne que cazaban se les haría más fácil el morder, comer y digerir la comida, hasta que alguien se le ocurrió atravesar con una lanza y poner un trozo de carne sobre el fuego y entonces se dieron cuenta que la carne sabia mejor, era más fácil de masticar, y no s enfermaban tanto, de manera

indirecta se dieron cuenta que les duraba más la carne de esta manera, por lo tanto empezaron a cocer los alimentos desde ese momento.

Para poder entender un proceso debemos saber qué es lo que significa: “Procesamiento o conjunto de operaciones a que se somete una cosa para elaborarla o transformarla.” en este caso podemos aplicar esta definición a transformar un alimento para hacerlo digerible o comestible.

Para poder elaborar un pan yo debo entender que pasa por varios procesos antes de ser comestible:

1. - debo saber qué tipo de harina debo ocupar ( existen muchos tipos de harina)
2. Debo saber la cantidad final que necesito hacer para saber la cantidad de harina, sal, agua o levadura necesito ( entre los principales ingredientes, porque puede llevar huevo, leche, aceite...... etc
3. En el punto anterior es muy importante saber la cantidad final ...... ¿por qué ? por que si necesito hacer 1 kilo de pan y ocupo 1 kilo de harina + el agua 350 cc de agua+ 20 grs de sal y 30 grs de levadura tendré un total de 1,5 kilos en vez de 1 sobran 500 grs de pan ...... pero eso no es lo malo .... lo malo es que ocupo materia prima de más que debiera ocupar para otra receta o preparación.
4. El agua debe ser agua tibia al tacto ...... por qué no fría, porque la masa se aprieta y es más difícil amasar y por qué no agua caliente? por que la harina se va a cocer antes de ir al horno .
5. Al minuto de comenzar a realizar el amasado ( una vez que tengo todo pesado e incorporado) debo romper la masa para activar el gluten y la masa quede elástica ( por lo mismo quedara más blando y comestible )
6. Luego de amasar bien debo saber cuál es punto exacto o cuando la masa esta lista, en este punto la masa debe estar lisa y sin imperfecciones, a que me refiero con esto, a que la masa por todos lados debe estar lisa al minuto de hacer un bollo (una pelota con toda la masa) y no debe tener ningún cráter ni imperfección)
7. Luego de ese paso debo dejamos fermentar la masa, este proceso tiene una temperatura de entre 26 a 34°c para que la levadura crezca se alimente y reproduzca, aporte sabor, nutrientes al pan y aroma a nuestra preparación, esta etapa se debe hacer 2 veces para asegurar un buen sabor y buena calidad del pan.
8. Luego debemos hornear a temperatura adecuada y tiempo correcto para que no se queme o no quede crudo por dentro, cada tipo de pan tiene tiempo distinto, no es llegar y meter el pan y dejarlo, debo saber que el pan al meterlo al horno y cocerlo hace que la humedad salga del mismo por lo tanto eso baja la temperatura interior del horno, esto quiere decir que tengo 2 opciones o meto el pan cocer con un poco más de temperatura o le doy más tiempo.