 Liceo José Victorino Lastarria

 Rancagua

 “*Formando Técnicos para el mañana”*

 Unidad Técnico-Pedagógica

ELABORACION DE MASAS Y PASTAS

GUIA DE TRABAJO

PROFESOR: José Luis muñoz Quinteros.

 OBJETIVO DEL APRENDIZAJE N°1: Elaborar masas y pastas para la obtención de productos de pastelería-repostería básicos, de acuerdo a lo establecido

en la formulación de recetas.

Aprendizajes

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| OBJETIVO |  Investigar sobre los distintos tipos de granos que proporcionan harinas con diferentes características.  | PUNTAJE MAXIMO PTS. 60 PTS. | PUNTAJE LOGRADO |
| FECHA | 18 DE MARZO DE 2020 | 4°B | NOTA: |

Investiga a cerca de la gran variedad de granos que nos proporcionan harinas e importancia nutricional que estos poseen según sus características.

El trigo es el grano más común y accesible en el mundo que nos proporciona grandes cantidades de harina para la industria panadera y la elaboración principalmente de panes y pasteles. También se emplea en la elaboración de pastas y otras preparaciones alimenticias.

Las cualidades de la harina de trigo son muy particulares a la hora de elaborar panes debido a que proporcionan a las mas hidratos de carbonos que alimentan las levaduras, elasticidad y tenacidad para la absorción de agua y el encapsulamiento de gases que levan la masa, obteniendo como resultados final panas esponjosos, crujientes y sabrosas.

ISNTRUCIONES:

* Dibuja en tu cuaderno el tipo de grano y su espiga correspondientes siguiendo el ejemplo del recuadro que se presenta a continuación.
* Tipos de granos a investigar: trigo, cebada, avena, centeno, arroz y maíz.
* Señala las partes que componen el grano y su espiga correspondiente.
* Describe los componentes nutricionales de cada grano.
* Señala características organolépticas de cada grano.

|  |  |
| --- | --- |
| TRIGO | Características organolépticas. |
|  D:\Usuario\Desktop\img_evelasco_20160915-190733_imagenes_lv_propias_evelasco_whole_grain-01-k2aF--656x295@LaVanguardia-Web.png  | … |

EL ESFUERZO DE TU TRABAJO SERA EL REFLEJO DE TUS EXITOS!!!

Enviar respuestas al correo:

munozquinterosj@gmail.com