 Liceo José Victorino Lastarria

Rancagua

“*Formando Técnicos para el mañana”*

Unidad Técnico-Pedagógica

ELABORACION DE MASAS Y PASTAS

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.

PROFESOR: José Luis muñoz Quinteros.

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| OBJETIVO | Investigar y comprender los distintos tipos de harinas, sus características y principales usos gastronómicos. | PUNTAJE MAXIMO  45 PTS. | PUNTAJE LOGRADO |
| FECHA | Semana del 23 al 27 DE MARZO DE 2020 | 4°B | NOTA: |

Lea atentamente la información e instrucciones que se describen a continuación para desarrollar la guía de trabajo.

Desarrolla la actividad en tu cuaderno.

EL MUNDO DE LAS HARINAS.

La harina es uno de los alimentos de mayor consumo mundial y utilizamos para elaborar múltiples recetas y elaboraciones de productos de panadería y pastelería.

Alguna vez te vez te has preguntado si ¿existe uno o más tipos de harinas? ¿Cómo se obtiene en cada caso? ¿Cuál es la más conveniente para cada preparación? O ¿Cuál es la harina que mas usamos comúnmente?

La harina es el polvo fino que se obtiene del cereal molido y de otros alimentos ricos en almidón. Se puede obtener harina de distintos cereales. Aunque la más habitual es harina de trigo, también se hace harina de otros cereales como centeno, cebada, avena, maíz, arroz… y existen también otros tipos de harinas obtenidas de otros alimentos como leguminosas (garbanzos, soja), castaña, mandioca, etc.

La harina puede contener mayor o menor proporción del grano entero, según se deseche mayor o menor cantidad de salvado y germen. La proporción de grano entero que se utiliza para obtener la harina se denomina grado de extracción Cuando hablamos de un 90% de grado de extracción se trataría de una harina que contiene un 90% del cereal completo y se ha desechado un 10% de salvado y germen. Por lo tanto una harina integral sería una harina con el 100% de extracción.



**A CONTINUACION TE INVITO A VER EL SIGUIENTE VIDEO QUE TE ENSEÑARA EL IMPRESIONANTE MUNDO DE EL TRIGO Y TODO LO QUE NOS PROPORCIONA ESTE NOBRE GRANO.**

**COPIA Y PEGA EN TU NVEGADOR EL SIGUIENTE LINK PARA VER.**

<https://www.youtube.com/watch?v=hsjtJHG5qf8>

Interesante el video que vimos anteriormente.

Ahora que sabemos más sobre el mundo de las harinas te corresponde desarrollar la siguiente investigación que te ayudara a complementar aun más la información que ya manejas sobre el mundo de las harinas y su uso.

Investiga las siguientes características que se presentan sobre cada uno de los tipo de harinas que te pedimos a continuación.

|  |
| --- |
| Harina de trigo |
| De donde proviene: |
| Principales usos gastronómicos: |
| Proceso de extracción: |
| Principales características: |

|  |
| --- |
| Maicena |
| De donde proviene: |
| Principales usos gastronómicos: |
| Proceso de extracción: |
| Principales características: |

|  |
| --- |
| Chuño |
| De donde proviene: |
| Principales usos gastronómicos: |
| Proceso de extracción: |
| Principales características: |

|  |
| --- |
| Centeno |
| De donde proviene: |
| Principales usos gastronómicos: |
| Proceso de extracción: |
| Principales características: |

**EL ESFUERZO DE TU TRABAJO, SERA EL LOGRO DE TUS EXITOS!!!**