 Liceo José Victorino Lastarria

 Rancagua

 “*Formando Técnicos para el mañana”*

 Unidad Técnico-Pedagógica

**ELABORACION DE MASAS Y PASTAS**

 **GUIA DE TRABAJO N° 5**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| * **OBJETIVO DEL APREDIZAJE N° 1:** Elaborar masas y pastas para la obtención de productos de pastelería-repostería básicos, de acuerdo a lo establecido
 | PUNTAJE IDELA:60 pts. | PUNTAJE LOGRADO | NOTA: |
| **OBJETIVO:** reforzar y retroalimentar contenidos de la guía anterior n°4, características del gluten.Desarrollar el gluten a través de activación mecánica.  |
| **FECHA:** semana 27 de abril al 1 de mayo. | **CURSO:**  4°B |

Buenos días estimados alumnos del 4°B.

Lea atentamente esta guía para que pueda comprender bien la actividad que se propone a continuación.

Esta guía cuenta con puntaje que será importante calificar y demostrar de su parte los conocimientos, para su evaluación formativa.

Retroalimentación guía N°4

En la guía pasada hablamos sobre las características de la harina de trigo, en esta se encuentran capacidades importantes que esta lleva para la fabricación del pan. Principalmente hablamos de la proteína de la harina denominada **gluten,** el cual cuenta con dos prolaminas representadas como gliadina (que genera elasticidad en la masa) y la glutenina (genera firmesa, capacidad de absorción del agua y estructura). Esta proteína es muy particular ya que le da a la harina de trigo una gran ventaja en relación a las otras harinas, de esta forma permite que la masa tenga la capacidad de retener gas (anhídrido carbónico) y que el pan conserve la forma que queramos darle.

Preguntas:

1. ¿Qué elemento de la harina de trigo genera elasticidad en la masa? (5 pts)

Respuesta: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

1. ¿Qué elemento de la harina de trigo genera fuerza la masa? (5 pts)

Respuesta: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

1. ¿Cómo se activan estas capacidades de la masa? (5 pts)

Respuesta: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

1. ¿En contacto con que elemento se activa el gluten de la harina de trigo? (5 pts)

Respuesta: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

1. ¿Cuál es el elemente que le proteico que le genera fuerza a la harina? (5 pts)

Respuesta: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

**ACTIVIDAD**

Siguiendo con la importancia del gluten de la harina de trigo, debes realizar un trabajo práctico para desarrollar el gluten de la harina, para lo cual debemos contar con materiales no muy costosos, luego sigue los pasos con sus instrucciones y responde las siguientes preguntas.

MATERIALES:

|  |  |
| --- | --- |
| Harina corriente | 0,100 gramos |
| Agua fría | 0,050 ml |

ITEM 1\_Pasos para desarrollar la actividad:

|  |  |
| --- | --- |
| 1\_Poner la harina en un recipiente.Hidratar la harina con el agua. | 2\_Formar una masa y trabajarla amasando por 10 minutos. |
| 3\_Dejar reposar la masa por 15 minutos tapada con un plástico. | 4\_Volver a trabajar la masa con las manos por otros 10 |
| 5\_Dejar nuevamente reposar la masa para relajar el gluten, tapada por 15 minutos. | 6\_Volver a trabajar la masa, amasándola por 10 minutos. Notaras que al tomarla está más suave, blanda y de superficie más lisa y homogénea. |
| 7\_Dejar reposar tapada por 15 minutos. |  |

 Al trabajar la masa por tiempos determinados y luego darle sus respectivos descansos, esta va desarrollando su elasticidad y fuera periódicamente, es importante que esto se genere para obtener una masa de buena calidad y debemos trabajarla cuantas veces sea necesario.

ITEM 2\_ comprobar la red glutámica.

Cuando ya se encuentra bien trabajado el gluten de la masa, lo podemos comprobar estirándola con los dedos hasta formar una tela de masa delgada y transparente sin que esta se rompa, esto demostrara la calidad de la harina y el trabajo que hemos logrado en el amasado, si esta se rompe es clara señal de que aún falta trabajo.



ITEM 3, adjunta las siguientes fotografías de tu trabajo.

|  |  |
| --- | --- |
| Masa formada. (5 pts)FOTO: | Masa reposada. (5 pts)FOTO: |
| Masa después del 2 reposo. (5 pts)FOTO:  | Masa después del 3 reposo. (5 pst)FOTO: |
| Masa estirada con los dedos demostrando una red delgada como en la foto adjunta en la guía. (15 pts) | FOTO: |

 **¡BIEN HAS LLEGADO AL FINAL DE ESTE INTERESANTE TRABAJO!**

**FELICIDADES POR EL LOGRO, SALUDOS CORDIALES!!!**

ENVIAR FOTOS DEL FONDO Y SUS PASOS ALUMNOS DEL 4°B AL CORREO munozquinterosj@gmail.com

ATTE. PROFESOR JOSE LUIS MUÑOZ QUINTETOS