 Liceo José Victorino Lastarria

Rancagua

“*Formando Técnicos para el mañana”*

Unidad Técnico-Pedagógica

**ELABORACION DE MASAS Y PASTAS, GUIA DE TRABAJO N° 6**

PROFESOR: JOSÉ LUIS MUÑOZ QUINTEROS.

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| * **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:** investigar las características y proceso productivo de materias primas asociadas a la panificación. | |
| **FECHA:** semana del 4al 8 de mayo. | **CURSO:**  4°B |

¡Buenos días estimados alumnos del 4°B!

INSTRUCCIONES:

1. Lea atentamente esta guía para que pueda comprender bien la actividad que se propone a continuación.
2. Esta guía cuenta con puntaje que será importante calificar y, demostrar de su parte los conocimientos, para su evaluación.

ACTIVIDAD:

En la industria panificadora y en la elaboración de masas en general la harina de trigo cumple el papel más importante dentro de todos los tipos de harinas, por su capacidad de generar elasticidad, fuerza, y absorber agua transformándose en una masa compacta y homogénea como ya lo hemos analizado anteriormente. En conjunto con la harina existen otros productos coprotaginistas, los cuales son un complemento básico o enriquecedor al momento de la elaboración de masas y pastas.

Estos productos poseen características particulares, razón por la cual se encuentran insertos dentro de los insumos primordiales en la elaboración de masas y pastas.

VIDEO COMPLEMENTARIO: <https://www.youtube.com/watch?v=gXPnTgCKGwk>

1.- Investiga la composición y características de los siguientes insumos:

(60 PTS)

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| INSUMOS | CARCATERISTICAS | PROCESO DE PRODUCCIÓN |
| SAL |  |  |
| LECHE |  |  |
| HUEVO |  |  |
| LEVADURA INSTANTANEA |  |  |
| LEVADURA FRSCA |  |  |
| MANTECA VEGETAL HIDORGENADA. |  |  |
| GRASA EMPELLA |  |  |
| MANTECA |  |  |
| ACEITE DE OLIVA |  |  |
| MARGARINA DE HORNEO |  |  |
| MARGARINA PARA HOJALDRE |  |  |
| MANTEQUILLA |  |  |

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

****

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

ENVIAR TRABAJOS ALUMNOS DEL 4°B AL CORREO [munozquinterosj@gmail.com](mailto:munozquinterosj@gmail.com)

ATEE. PROFESOR JOSE LUIS MUÑOZ QUINTETOS.