

Curso: Cocina y repostería

Docente: Victoria de los Angeles Pérez Lux.

Grado: 3ro

Sección: A, B, C.

Materias primas fundamentales de la repostería. (Harina, azúcares y otros)

La buena selección de las materia primas para su utilización en la panadería dulcería tiene vital importancia. El tipo de producto, su procedencia, sus características y diferencias, su fecha de caducidad, entre otros elementos, determinan no solo el desarrollo del proceso de elaboración sino también la calidad del producto terminado. Es por ello que es imprescindible conocer estos productos, su comportamiento frente a otros, así como las funciones que cumplen en el proceso de elaboración. Un error en la selección, medida o pesaje de las materias primas conduce a dificultades en el proceso de elaboración.

Harina de trigo

El agua

Las levaduras

La sal

Los azúcares

Las grasas

La leche

El huevo.

A continuación se presenta una clasificación de las materias primas, así como ejemplos de las mismas.

Materias primas	Ejemplos
# 1 Fundamentales	<ul style="list-style-type: none">• La harina de trigo• El agua• Las levaduras biológicas• La sal• Los azúcares• Las grasas• La leche• El huevo
#2 Complementarias	<ul style="list-style-type: none">• La maicena o fécula• Los chocolates• Las carnes y productos cárnicos• Los quesos y productos lácteos• Las frutas naturales• Las mermeladas de frutas• Los frutos secos• Las Semillas• Las hierbas aromáticas y especias• Las bebidas alcohólica

<p>#3 Alternativas</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Las pre mezclas de productos • Los pre mezclas para cremas • Los pre mezclas para rellenos • Los productos de chocolate • Los brillos pre elaborados • Los productos para decoración • Los productos de almendra • Las bases semielaboradas
<p>#4 Aditivos</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Polvos de hornear • Esencias, sabores y colorantes alimentarios • Ácidos orgánicos • Bicarbonato de sodio • Mejorantes

TAREA:

NSTRUCCIONES:

- 1- Lea cuidadosamente el contenido teórico
 - 2- Escoja uno de los cuadros presentados e investigue cada uno de los productos que aparecen en ella.
 - 3- Extraiga lo esencial de cada uno y elabore un esquema con mucha creatividad.
 - 4- 3 conclusiones.
- Ejemplo de lo más esencial del producto, no así de algún esquema, eso es tarea suya.

#1- MATERIAS PRIMAS FUNDAMENTALES.

Harina:

a- ¿Qué es?

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 centeno, de cebada, de avena, de maíz o de arroz.

b- ¿Para qué sirve?

Espesar salsas y en la elaboración de alimentos infantiles, como las papillas. También para hacer pan. – Harina de sémola de trigo: La sémola es la harina gruesa (poco molida) del trigo. ... Se usa en la elaboración de ciertos panes y galletas.

c- ¿Cómo se clasifican?

- ✓ La harina de trigo
- ✓ La harina de cebada
- ✓ La **harina de avena**
- ✓ **harina de arroz**
- ✓ Harinas de frutos secos.

El agua.

Las levaduras biológicas etc.....

Punteo:

1	contenido	5 puntos
2	Puntos esenciales	6 puntos
3	Creatividad	8 puntos
4	Orden y limpieza	2 puntos
5	conclusiones	4 puntos
	Total punteo:::.....	25 puntos.

Fecha de entrega: 15 de abril.

Forma de entrega: En físico, folder tamaño oficio, con caratula completa, en la esquina superior derecha del folder número de grupo.

Observación. ¿Qué es un esquema?

El esquema es una técnica que sirve para **organizar algún contenido mediante textos y conectores lineales utilizando flechas, llaves, letras, dibujos y/o números.**