



GUÍA DE ESTUDIO Y APRENDIZAJE

Nombre:.....Fecha:.....Curso:4ºmedio B

Especialidad: Gastronomía Mención Pastelería
Módulo: Elaboración de Masas y Pastas
Profesor: Waleska Araya Duran
O. General: Reconozcan las materias primas que se emplean para elaborar distintos tipos de masas y panes

INSTRUCCIONES: LEA ATENTAMENTE LA GUIA Y DESTAQUE LOSASPECTOS RELEVANTES

Introducción: Chile se caracteriza por ser unos de los países con los índices más altos de consumo de pan del mundo, pero con el tiempo los gustos han variado y se han incluido diferentes tipos de panes con sabores, texturas y formas distintas. Es por esto que lo mas importantes es conocer las materias primas propias de la panificación y unos de los ingredientes principales es:

LA HARINA

Es el producto obtenido de la molienda del endospermo del grano de trigo, tiene color marfil claro, es fina y suave al tacto.

Composición química de la harina:

■ Almidón	:	61	-	73 %
■ Humedad	:	12	-	16 %
■ Proteínas	:	8	-	15 %
■ Azúcar	:	1	-	2 %
■ Minerales	:	0.5	-	1 %

- Características de calidad de las harinas

La calidad de una harina está directamente relacionada con el tipo de trigo del cual procede y el tratamiento que ha recibido durante el proceso de molienda.

- Las principales características de calidad son:

Color Debe ser un color marfil. Las harinas recién molidas presentan un color amarillento, pero a medida que pasa el tiempo la harina va adquiriendo un color más claro por la acción del oxígeno del aire sobre ciertos pigmentos que le daban el tono amarillento original.

El porcentaje de extracción también determina el color de la harina. Mientras más alta es la extracción, mayor cantidad de partículas de salvado tendrá y por lo tanto será más oscura.

Fuerza:

Se refiere a la cantidad y calidad de las proteínas que poseen. De acuerdo a esto representarán mayor o menor capacidad para resistir el trabajo mecánico durante el amasado, corte, ovillado, sobado, retener gases de la fermentación y dar pan de buen volumen y presentación.



Tolerancia:

Se refiere a la capacidad para soportar fermentaciones largas.

Absorción:

Se relaciona con la capacidad para absorber y retener agua.

Tipos de harinas

De acuerdo al uso a que se destinen las harinas se clasifican básicamente según el porcentaje de proteínas que posean.

En esta clasificación tiene especial importancia una sustancia llamada "gluten".

El gluten se forma por la unión de dos proteínas que posee la harina, estas son la Gliadina y la Glutenina. Esta unión se verifica durante el proceso de amasado.

El gluten es de gran importancia, ya que su cantidad y calidad dependerá en gran medida la calidad de la harina y el uso al cual se destinará.

a) Harinas Extra Fuertes:

Son aquellas que tienen un alto porcentaje de proteínas (sobre 13%). Se obtiene de trigos duros y se destinan principalmente a la elaboración de pastas y fideos.

b) Harinas Fuertes:

Tienen porcentajes de proteínas entre un 10 a 13%. Se destinan a panificación.

c) Harinas Débiles:

Tienen porcentajes de proteínas entre un 7 a 8%. Se usan en la elaboración de productos de bizcochería y galletas. No son aptas para panificación.

d) Harinas Morenas

Tienen porcentajes de extracción superior al 85% por lo cual tienen un color más oscuro por la presencia de partículas de salvado de trigo.

e) Harina Integral

Es aquella que contiene todas las partes del grano, incluido el germen, por lo cual es un alimento muy nutritivo.

f) Harina de Centeno:

Se obtiene del trigo-centeno y se emplea en la elaboración de algunas variedades de panes especiales y regionales.

Almacenamiento de la Harina es un punto muy importante que debemos manejar como manipulador

El almacenamiento de la harina permite que ésta mejore su color y sus características para panificación. Las harinas recién molidas por lo general dan masas muy pegajosas y difíciles de manipular.

El almacenamiento debe hacerse en sitios frescos y ventilados, con temperaturas promedio de 20 a 23 grados Celsius.

Los sacos deben colocarse sobre tarimas de madera para evitar que absorban humedad y facilitar la limpieza.

El almacenamiento debe hacerse lejos de sustancias volátiles o penetrantes (combustibles, pinturas, detergentes, etc.) debido a que la harina absorbe rápidamente estos olores.



I.- Preguntas de desarrollo (puedes contestar al final de la guía)

- 1.- ¿De dónde se obtiene la harina?
- 2.- ¿De qué depende la calidad de la harina?
- 3.- ¿Por qué es importante la tolerancia de la harina al momento de elaborar masa?
- 4.- ¿Cuáles son las proteínas de la harina?

II.- Confecciona un mapa conceptual de los tipos de harina y sus características.

III.- Elige dentro de la clasificación de las harinas dos tipos, luego con cada una de ellas elabora una receta de pan. Recuerda contemplar (Nombre de la receta, ingredientes, cantidad, proceso de elaboración).

IV.-Con la ayuda de internet investiga de forma breve lo siguiente:

- a) ¿Cuál es el origen del pan?
- b) ¿Cuál es la importancia del gluten?, la proteína de la harina en la masa y que efecto provoca en ella
- c) ¿Cuáles son los países que más consumen pan y en qué porcentaje?
- d) Sobre la pregunta anterior nombra 2 tipos de panes que sean característicos de los países que más consumen pan.
- e) ¿Cuáles son los beneficios para el organismo al consumir pan integral?
- f) Realiza un listado de 10 panes que investigues de otros países o culturas, e indica los ingredientes principales

Cualquier duda o consulta la pueden realizar vía whatsapp +56984448173
o al
Correo: waraya@mlbombal.cl

¡Éxito!

