SENA REGIONAL TOLIMA- CENTRO AGROPECUARIO LA GRANJA

Programa: Elaboración artesanal de productos de panificación

Instructora: Ing. Natalia Carolina Escobar Méndez

Aprendiz: Camilo Zapata.

TALLER MATERIAS PRIMAS

Completar con la materia prima, cada uno de los siguientes espacios:

Harina se utiliza para aportar estructura y cuerpo a la masa. Además, contiene gluten, una proteína que le da elasticidad y ayuda a que la masa suba.

Agua Se utiliza para hidratar la harina y crear la masa. La cantidad de agua utilizada en la receta dependerá del tipo de producto que se esté haciendo.

Levadura Es un hongo que se utiliza para hacer que la masa suba. Se activa cuando se añade agua tibia a la masa y comienza a fermentar el azúcar de la harina. también aporta sabor y aroma al pan.

Sal Es un ingrediente básico importante en la panadería porque aporta sabor y ayuda a controlar la fermentación. También ayuda a fortalecer la estructura de la masa y a controlar el crecimiento de bacterias no deseadas.

Grasa Es un ingrediente básico de la panadería ya que se utiliza para aportar sabor y textura.

Azúcar Se utiliza para aportar sabor y dulzor al pan, también ayuda a activar la levadura y a controlar la fermentación. Además, puede mejorar la textura del pan y hacer que sea más suave y tierno.

Huevos Se utilizan en la panadería para aportar sabor y textura al pan; pueden hacer que el pan sea más suave y tierno y también pueden aportar color y sabor al pan.

Powered by CamScanner

SENA REGIONAL TOLIMA- CENTRO AGROPECUARIO LA GRANJA

Programa: Elaboración artesanal de productos de panificación

Instructora: Ing. Natalia Carolina Escobar Méndez

Aprendiz: Karen Gonzalez

TALLER MATERIAS PRIMAS

Completar con la materia prima, cada uno de los siguientes espacios:

Harina se utiliza para aportar estructura y cuerpo a la masa. Además, contiene gluten, una proteína que le da elasticidad y ayuda a que la masa suba.

Agua Se utiliza para hidratar la harina y crear la masa. La cantidad de agua utilizada en la receta dependerá del tipo de producto que se esté haciendo.

levadura Es un hongo que se utiliza para hacer que la masa suba. Se activa cuando se añade agua tibia a la masa y comienza a fermentar el azúcar de la harina. también aporta sabor y aroma al pan.

Sal Es un ingrediente básico importante en la panadería porque aporta sabor y ayuda a controlar la fermentación. También ayuda a fortalecer la estructura de la masa y a controlar el crecimiento de bacterias no deseadas.

Grasa Es un ingrediente básico de la panadería ya que se utiliza para aportar sabor y textura.

Azucar Se utiliza para aportar sabor y dulzor al pan, también ayuda a activar la levadura y a controlar la fermentación. Además, puede mejorar la textura del pan y hacer que sea más suave y tierno.

Huevos Se utilizan en la panadería para aportar sabor y textura al pan; pueden hacer que el pan sea más suave y tierno y también pueden aportar color y sabor al pan.

Powered by CamScanner

SENA REGIONAL TOLIMA- CENTRO AGROPECUARIO LA GRANJA

Programa: Elaboración artesanal de productos de panificación

Instructora: Ing. Natalia Carolina Escobar Méndez

Aprendiz: Luis Felipe Ramirez.

TALLER MATERIAS PRIMAS

Completar con la materia prima, cada uno de los siguientes espacios:

Harina se utiliza para aportar estructura y cuerpo a la masa. Además, contiene gluten, una proteína que le da elasticidad y ayuda a que la masa suba.

Agua Se utiliza para hidratar la harina y crear la masa. La cantidad de agua utilizada en la receta dependerá del tipo de producto que se esté haciendo.

levadura Es un hongo que se utiliza para hacer que la masa suba. Se activa cuando se añade agua tibia a la masa y comienza a fermentar el azúcar de la harina. también aporta sabor y aroma al pan.

Sal. Es un ingrediente básico importante en la panadería porque aporta sabor y ayuda a controlar la fermentación. También ayuda a fortalecer la estructura de la masa y a controlar el crecimiento de bacterias no deseadas.

Grasa Es un ingrediente básico de la panadería ya que se utiliza para aportar sabor y textura.

Azucar. Se utiliza para aportar sabor y dulzor al pan, también ayuda a activar la levadura y a controlar la fermentación. Además, puede mejorar la textura del pan y hacer que sea más suave y tierno.

Huevos. Se utilizan en la panadería para aportar sabor y textura al pan; pueden hacer que el pan sea más suave y tierno y también pueden aportar color y sabor al pan.

Powered by CamScanner