TALLER MATERIAS PRIMAS E INSUMOS

1. ¿Qué entiende por calidad de alimentos, y cómo se clasifican?
2. Nombre 3 defectos que puede presentar un pan, ¿qué soluciones propone?
3. Elabore un cuadro con las materias primas e insumos empleadas en panificación, e indique su función principal.
4. Indique qué otras materias primas e insumos se pueden utilizar en esta industria
5. ¿Qué requisitos de calidad deben reunir a manera general estas materias primas?
6. ¿Qué tipos de levadura se encuentran en el comercio y cuáles son las diferencias entre unas y otras?
7. ¿Qué tipos de harinas se utilizan en Colombia?
8. ¿Qué edulcorantes se utilizan en la industria de alimentos y cuál es su poder de dulzor?
9. Cuál es el origen de la sal de mesa utilizada en nuestro país

Nota: Entregar el taller escrito

Nombres y Documento Aprendices:

_____

_____

_____