

# CHURROS Y DONAS

## INTRODUCCION

El día en que se realizó la practica fue el día 7 de junio del 2023 en la planta de la institución educativa CDR a cargo de la ingeniera y profesora clara Inés cárdenas con el fin de enseñar a los estudiantes las distintas formas de churros y donas.

En la planta de alimentos, se nos indicó que íbamos a desarrollar nuestra **PRACTICA N°4**, en la que elaboráramos churros y donas.

Se nos explicó el método de preparación de la panificación, con toda la materia prima adquirida 100% natural.

La preparación de las donas y churros es una de las mejores para satisfacer un antojo o gusto, ya que también obtiene un gran valor antioxidante, que contienen proteínas, minerales y una considerable cantidad de **vitaminas A, E, B-3, B-9**.

El secreto de la fabricación de las donas y churros es las formas correctas de amasar las harinas con sus distintos ingredientes o materia prima, por eso no debe que quedar ni tan dura y tan húmeda, ya que cuando la tengamos que estirar con el rodillo (**Palo de amasar**) no se debe hacer tan bruscamente porque esto nos coloca la masa fea, tiene que ser de una forma precisa y suave para que no se deteriore la masa al momento de sacar los moldes, esto es igual para los churros lo diferente es que tiene un relleno de arequipe y enrollamiento.

Se logró tener una muy buena elaboración de nuestro producto que es apto para el consumo humano, para llevar a nuestros hogares.

## OBJETIVO GENERAL

Realizar donas y churros a base de harina de trigo, donde se inicia con las principales mezclas que se realizaron con la materia prima necesitada para la elaboración, teniendo en cuenta las normas agroindustriales tanto como el uniforme como la limpieza y la desinfección, enseñadas.

Lograr una buena elaboración, para poder comercializar los productos obtenidos de nuestra práctica, con el fin de promover una muy buena mezcla de proteínas para los consumidores.

## OBJETIVOS ESPECIFICOS

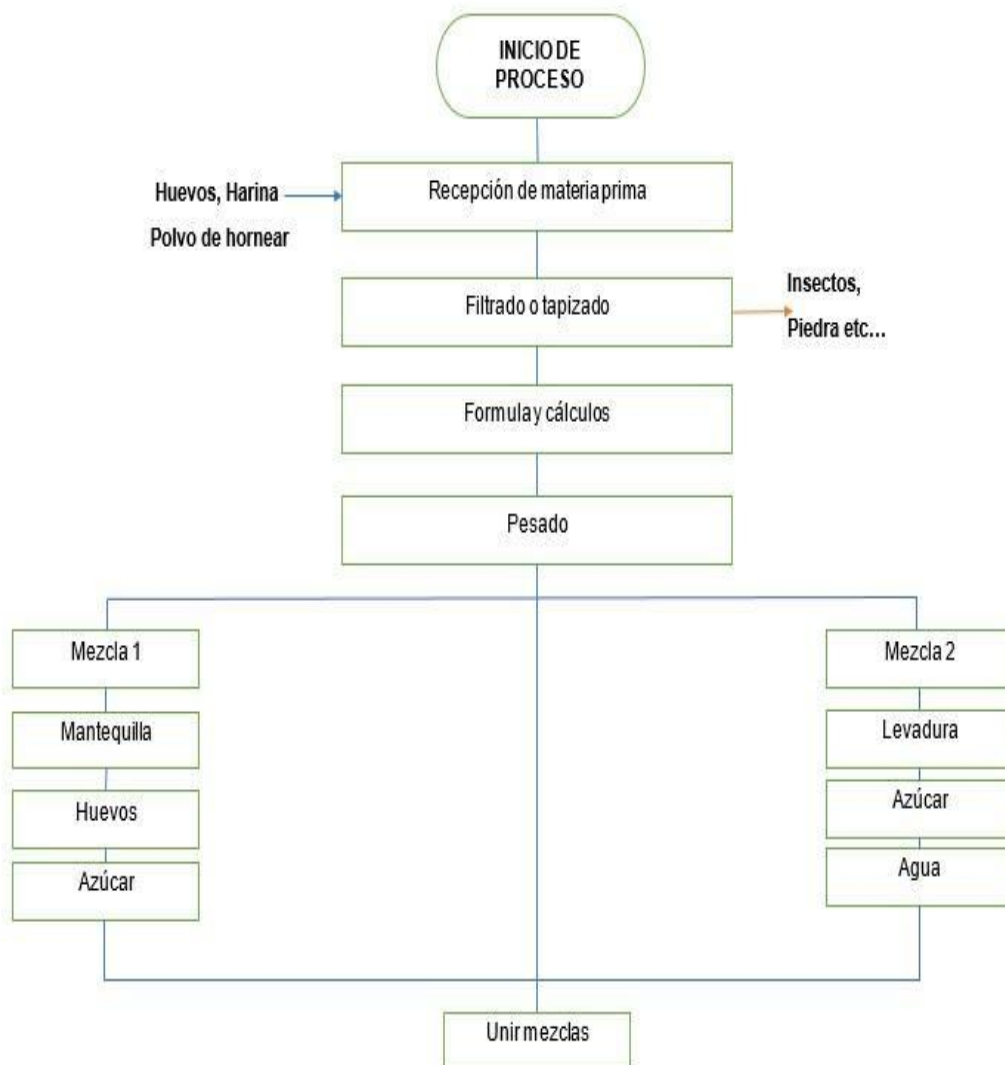
- Transmitir la simplicidad del proceso para hacer unas buenas donas y churros.

- Conocer las principales herramientas e instrumentos necesarios para la buena elaboración de los productos.

Elaborar las donas y churros para adquirir más conocimiento en el manejo de las materias primas.

- Cumplir todas las reglas de saneamiento para su comercialización.
- Conocer los paso a paso de la elaboración.
- Analizar el pesado de la materia prima.

## DIAGRAMA DE PROCESO



|                                        |  |
|----------------------------------------|--|
| A la harina se le echa el salvado      |  |
| Amasar para unir mezclas               |  |
| Amasare echando leche moderadamente    |  |
| Amasar hasta que la masa quede suave   |  |
| Con el rodillo estirlarla              |  |
| Con el molde sacar la forma de la dona |  |
| Dejar que fermente para que se crezca  |  |
| Calentar el aceite                     |  |
| Fritar las donas                       |  |
| Dejar reposar y decorar                |  |
| Empacar                                |  |
| Costo de producción                    |  |

### **Análisis de la practica**

Durante la práctica de elaboración de alimentos, de churros y donas no se tuvieron inconvenientes ya que se tuvo un buen entendimiento en la orientación además de un buen trabajo en equipo a la hora de manipular los materiales, se hizo con su respectivo orden en el momento de hacer la mezcla de la harina y los ingredientes correspondientes, en el proceso de amasado se tardó un tiempo mientras la masa agarraba su debida consistencia, después de haber concluido con el proceso de amasado se dividió la masa en dos partes, una parte de la masa fue movida a otro lugar debido a que era necesario pesarla para la elaboración de los churros en cambio la otra parte de la masa fue amasada con un rodillo (palo de amasar) haciendo una especie de base ni muy gruesa ni muy delgada para con un molde darle la forma

redonda característica de una dona, con una tapa pequeña fue la herramienta usada para hacer el orificio en la mitad de la dona, después de finalizar con este proceso de darle forma a la dona se movió cada una de ella a su correspondiente bandeja esperando a que la levadura haga su efecto, mientras se esperó a que la levadura hiciera su trabajo se tomó la respectiva masa para los churros la cual fue pesada una por una para que tuvieran la misma medida a la hora de elaborar los churros, se usó el rodillo para darle una forma alargada y plana a la masa mientras que de forma alargada se rellenaba con arequipe y queso, después de terminar de rellenar el churro se tomaba la masa y se enrollaba desde lo ancho hasta dejarla completamente sellada y no se filtrara su relleno cuando ya todo esto estaba listo solo nos faltaban los dos últimos pasos los cuales eran empezar a freír y decorar.

A la hora de probar el producto completamente hecho fue satisfactorio ya que tenía una buena textura y buen sabor, en si la practica fue relativamente sencilla debido a nuestro trabajo en equipo además del entendimiento a la guía de la profesora e ingeniera clara Inés cárdenas.

## CONCLUSION

En conclusión, el producto cumplió en mayor parte todas las expectativas deseadas, el producto estaba en óptimas condiciones el sabor, el color, la textura y su olor eran totalmente apetecibles.

Gracias a la correspondiente guía de la docente clara Inés cárdenas y al entendimiento que se aprendió en el paso a paso de la elaboración de donas y churros.

Después de un breve análisis en grupo se percató de que un mal manejo de la temperatura a la hora de freír puede ocasionar un producto defectuoso.