

CHURROS Y DONAS

INTRODUCCION

En la planta de alimentos, se nos indicó que íbamos a desarrollar nuestra **PRACTICA N°3**, 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 e churros es una de las mejores para nuestra salud, ya que también obtiene un gran valor antioxidante, que contienen proteínas, minerales y una considerable cantidad de **vitaminas A, E, B-3, B-9** por lo que hace nuestros productos en lo que nos haría daño.

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

Se nos logró tener una muy buena elaboración de nuestro producto que es apto para el consumo humano, para llevar a nuestros hogares por lo cual no produce riesgos para nuestra salud y de los consumidores.

OBJETIVO GENERAL

En las donas y churros va a base de harina de trigo, desde donde iniciamos 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 poderlo 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.
- Ayuda en nuestra salud por las proteínas que tiene y todo un tipo de vitaminas.
- Conocer las principales herramientas e instrumentos necesarios para la buena elaboración de los productos.
- Se elaboró las donas y churros para adquirir mas conocimientos en el manejo de las materias primas, que también se promueve para el consumir sin prejuicios para la salud.
- Que se cumpla todas las reglas de saneamiento para su comercialización.




- Conocer los paso a paso de la elaboración.
- Analizar el pesado de la materia prima.

MARCO TEORCO

NOMBRE	IMAGEN	DEFINICION	USO
Harina de trigo		<p>La harina de trigo o simplemente harina sin ningún otro calificativo, es el producto finalmente triturado resultante de la molturación del grano de trigo</p>	<p>Es la base de la elaboración de churros y donas después se le agrega las mezclas realizadas para tener una masa suave y consistente.</p>
Mantequilla		<p>La mantequilla es un derivado lácteo con un elevado contenido graso, derivado exclusivamente de la leche o de emulsión solida principalmente del tipo materia grasa.</p>	<p>Se mezcló la mantequilla con los huevos y se empezó amasar hasta que la mantequilla se desasiera, la utilizamos para que la masa tenga una textura más suave.</p>
Levadura seca		<p>La levadura que se obtiene a partir de la levadura fresca, es decir, posterior a la obtención de la levadura fresca que se pasa por un proceso de secado,</p>	<p>Se realizó una mezcla con agua, para que expandiera su tamaño.</p>



<p>Huevos</p>		<p>Los huevos son uno de los alimentos más nutritivos del planeta y una extraordinaria fuente de proteínas un solo huevo aporta seis gramos de proteína y 14 nutrientes esenciales</p>	<p>Se mezcló con la mantequilla realizando una mezcla se empezó amasar antes de invertirla a la harina.</p>
<p>Esencia de vainilla</p>		<p>Producto líquido que permite resaltar los sabores y aromas en los productos de panaderías, reposterías.</p>	<p>Se le agregaron una tapadita de esencia para que le diera más sabor y aroma a los churros y donas.</p>
<p>Arequipe</p>		<p>es un producto lácteo, producido por la cocción de leche con azúcar y que generalmente se utiliza como cobertura de postres</p>	<p>El arequipe fue el relleno que se utilizó para las donas al cortarlas por la mitad y luego proceder a esparcirlo.</p>






<p>Aceite</p>		<p>El aceite de cocina es el aceite de origen vegetal, o más raramente animal, que suele permanecer en estado líquido a temperatura ambiente, puede ser consumido por personas y se usa en cocina.</p>	<p>Se puso a calentar luego de eso de que estuviera caliente procedimos a freír en el las donas y los chorros.</p>
<p>Polvo de hornear</p>		<p>El polvo para hornear, comúnmente conocido como royal es un agente leudante que consiste en una combinación de bicarbonato de sodio, crémor tártaro y un absorbente de humedad.</p>	<p>Fue añadido luego de haber realizado la mezcla de la maza con la levadura.</p>
<p>Azúcar</p>		<p>La sacarosa se encuentra naturalmente en muchos alimentos y comúnmente se agrega a los artículos procesados comercialmente. Es un disacárido, que está hecho de 2 monosacáridos más simples-- glucosa y fructosa.</p>	<p>Se le agregó para que le diera sabor al producto.</p>

<p>Leche</p>		<p>Leche Es la secreción mamaria normal de animales lecheros obtenida mediante uno o más ordeños sin ningún tipo de adición o extracción, destinada al consumo en forma de leche líquida o a elaboración ulterior.</p>	<p>La leche se utiliza para ablandar la masa ;ella ayuda a que la masa que dé en óptimas condiciones.</p>
<p>Bocadillo</p>		<p>El bocadillo es un dulce que se prepara con pulpa de guayaba, panela de caña de azúcar o azúcar refinada, que puede envolverse en hojas de bijao, maíz o plátano. Es semejante a la carne de membrillo y al ate.</p>	<p>Se utilizó como relleno de los churros.</p>
<p>Azúcar glas</p>		<p>El azúcar lustre es lo mismo que el azúcar glass, también llamada glasé o glas. Es azúcar molida, en polvo. Se utiliza sobre todo en repostería.</p>	<p>Se utilizó para decorar las donas esparciéndosela por encima.</p>
<p>Pepitas de colores(Grageas)</p>		<p>Producto elaborado a base de azúcar en forma de diminutas esferas de</p>	<p>Se utilizó para decorar las donas esparciéndoselas por encima de ellas.</p>

		<p>diferentes colores, especiales para decoración de productos de bizcochería, pastelería, galletería y heladería.</p>	
--	---	--	--

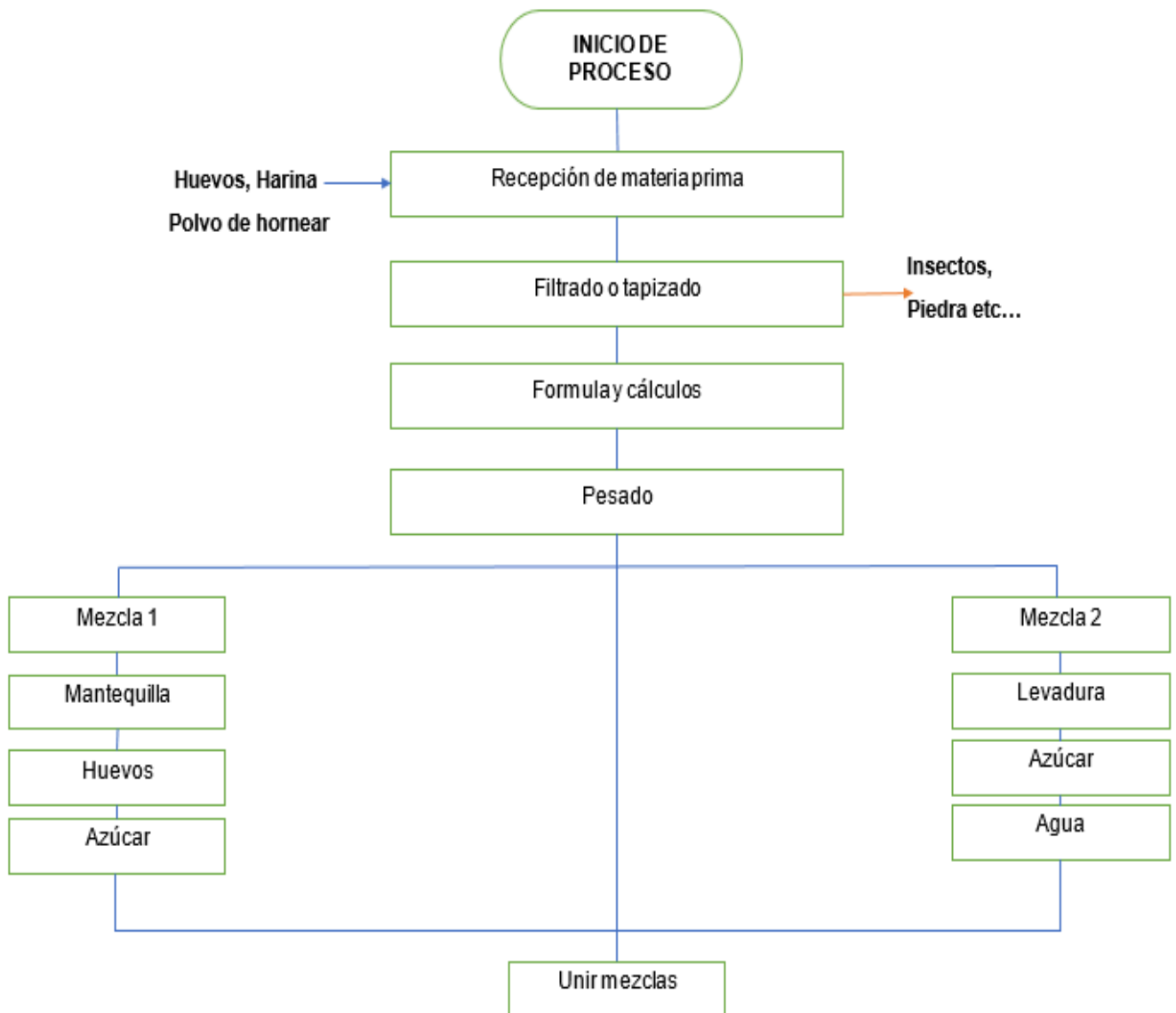
Maquinaria y utensilios

NOMBRE	IMAGEN	DEFINICION	USO
Peso		<p>Las básculas electrónicas son instrumentos de pesaje de funcionamiento no automático que utilizan la acción de la gravedad para determinación de la masa.</p>	<p>Nos ayudó a pesar la materia prima para que vaya de acuerdo con la formula dada</p>
Bandejas		<p>Las bandejas de servicio ofrecen una superficie plana sobre la que depositar y servir alimentos o bebidas.</p>	<p>Fue donde fuimos colocando las donas y los churros antes y después de frititos así mismo fue donde los decoramos.</p>

Paila		En muchas regiones de España una paila es una sartén de gran diámetro, redonda y de corta profundidad siempre de metal.	Se utilizó para unir todas las mezclas y poder amasar todos los ingredientes para generar una masa con su textura firme.
Cuchillo		El cuchillo es un instrumento que se emplea para cortar; consta de una fina hoja metálica con uno o dos bordes afilados y de un mango por el cual se sostiene.	Se usó para ir cortando los ingredientes que así lo escogieran o para abrir las bolsas o los productos sellados.
Colador		Utensilio cónico, semiesférico o más ancho en su parte superior, que sirve para filtrar bebidas, líquidos o salsas	Nos sirve para colar la harina para que no callera impurezas como lo son los insectos o pierda
Rodillo		Se emplea para extender la masa que se empleará en la elaboración de tarta.	Nos ayuda a estirar la masa para poder agregarle el relleno.
Estufas		aparato que produce calor y lo emite para calentar ambientes habitados, alimentos, etc.	Se utilizó para calentar el aceite y freír las donas y churros.
Cortador de masa		Utensilio de hojalata, de acero inoxidable o de material sintético, redondo, semicircular, ovalado o	Se utilizó para ir cortando la masa y dándole forma a las donas.

		<p>triangular, liso o acanalado, que permite cortar de forma rápida y regular placas de pasta en formas y dimensiones variables</p>	
--	---	---	--

DIAGRAMA DE PROCESOS



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

FORMULA:

MATERIA PRIMA	CANTIDAD
Harina de trigo	2 Kg
Levadura	50 gr
Polvo de hornear	15 gr
Azúcar	500 gr

Huevos	4 unidades
Mantequilla	300 gr
Leche	400 ml
Bocadillo de lonja	1
Arequipe	500 gr
Chocolate	380 gr
Grageas	bolsa pequeña
Aceite	2 Lt

COSTOS:

MATERIA PRIMA	VALOR UNITARIO	VALOR TOTAL
Harina de trigo	\$ 3.600	\$ 7.200
Levadura	\$ 2.500	\$ 2.500
Polvo de hornear	\$ 1.600	\$ 1.600
Azúcar	\$ 2.400	\$ 2.400
Huevos	\$ 600	\$ 2.400
Mantequilla	\$ 3.000	\$ 3.000
Leche	\$ 2.300	\$ 2.300
Bocadillo de lonja	\$ 2.000	\$ 2.000
Arequipe	\$ 6.000	\$ 6.000
Chocolate	\$ 5.000	\$ 5.000
Grageas	\$ 3.200	\$ 3.200
Aceite	\$ 8.300	16.600

UNIDADES PRODUCCIDAS:

CANTIDAD	PESO	VALOR PRODUCCION	VALOR COMERCIAL	GANANCIAS
1	28.16 gr	\$ 800	\$ 1.500	\$ 700
TOTAL = 71	2 kl	\$ 56.800	\$ 106,500	\$ 49.700

ANALISIS SENSORIAL:

SABOR	COLOR	TEXTURA	OLOR	APARIENCIAS
-------	-------	---------	------	-------------

Agradable, ni agrio ni amargo, con un ligero toque de acidez producido por la levadura	Su tono es un dorado uniforme sin ningún tipo de manchas	Suave, ligeramente denso (as) elástico (as)	Un olor agradable y suave con un toque de vainilla	Apetecibles, en las donas las grageas resaltan en el chocolate
--	--	---	--	--

ANÁLISIS DE LA PRÁCTICA

Durante la práctica de elaboración de alimentos, de churros y donas tuvimos muy pocos inconvenientes ya que tuvimos un buen entendimiento en la orientación además de un buen trabajo en equipo a la hora de manipular los materiales lo hicimos con su respectivo orden en el momento de hacer la mezcla de la harina y los ingredientes correspondientes se nos dificultó ya que no teníamos práctica, en el proceso de amasado nos tardamos un tiempo considerable debido a que la masa había quedado con una textura dura pero ese problema se pudo solucionar gracias a la adecuada guía de la profesora clara Inés Cárdenas después de haber concluido con el proceso de amasado dividimos la masa en dos una parte de la masa fue movida a otro lugar decidí a qué hera necesario pesarla para la elaboración de los churros en cambio la otra parte de la masa fue amasada con un rodillo haciendo así una especie de base ni muy delgada ni muy gruesa para con un molde darle la forma redonda característica de una dona con un tubo el cual tenía un pequeño orificio en uno de sus lados 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 movimos cada una de ellas a su correspondiente bandeja esperando a que la levadura haga su efecto mientras esperábamos a que la levadura hiciera su trabajo tomamos 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 le rellenaba con bocadillo ya que no podíamos usar como relleno el bocadillo duro en si tuvimos que aplastar la barra de bocadillo con agua hasta crear una especie de masa apta para el relleno 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 fuimos ya todos los preparativos estaban completos solo nos faltaban dos últimos pasos los cuales eran empezar a freír los productos y la decoración en el momento de freír no ocurrió un pequeño accidente el cual fue que una de nuestras compañeras se quemó a la hora de sacar del aceite el producto aunque no fue un impedimento para que termináramos este proceso de manera casi impecable al realizar nuestro último paso el cual venía siendo la decoración no nos tomó demasiado tiempo a los churros solo los cubrimos de azúcar y a las donas las habríamos por la mitad y las rellenamos de arequipe además de cubrirlas con una capa de chocolate y una cantidad considerable de grageas para darles un pico de color.

A la hora de probar el producto completamente echo fue satisfactorio ya que tenía una buena textura y un dulce aroma aunque en mi opinión personal yo diría que debido a la gran cantidad de levadura el sabor fue afectado.

En si la práctica fue relativamente de silla debido a nuestro trabajo en equipo además de nuestro entendimiento y la guía de la profesora clara Inés cárdenas.

Conclusión

- En conclusión, el producto cumplió en mayor parte todas nuestras expectativas deseadas el producto estaba en óptimas condiciones el color el sabor la textura y su olor eran totalmente de nuestro agrado.
- Gracias a la correspondiente guía de la docente clara Inés cárdenas y a nuestro entendimiento hemos aprendido el paso a paso de la elaboración de las donas y churros
- Después de un breve análisis en grupo nos percatamos de que un mal manejo de la temperatura a la hora de freír puede ovacionar un producto defectuoso.

CHURROS Y DONAS

Daniel Fernando Mengual Cuervo

Marlon Stiward Carreño Duran

Lizeth Lorena Niño Mejía

Sharick Juliana Guerrero Serrano

Yuleisy Briyith Ramón Sanchez

GRUPO:4 GRADO:1004

C.D.R

AGROINDUSTRIA

SARAVENA-ARAUCA

2023

CHURROS Y DONAS

Daniel Fernando Mengual Cuervo

Marlon Stiward Carreño Duran

Lizeth Lorena Niño Mejía

Sharick Juliana Guerrero Serrano

Yuleisy Briyith Ramón

Profesora: Clara Inés cárdenas

C.D.R

AGROINDUSTRIA

SARAVENA-ARAUCA

2023