

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.

MARCO TEORICO

NOMBRE	IMAGEN	DEFINICION	USO
Harina de trigo		La harina de trigo o simplemente harina sin ningún otro calificativo, es el producto finalmente triturado resultante de la molturación del grano de trigo	Es la base de la elaboración de churros, donas y demás productos.
Mantequilla		La mantequilla es un derivado lácteo con un elevado contenido graso, derivado exclusivamente de la leche o de emulsión sólida principalmente del tipo materia grasa.	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.
Levadura seca		La levadura que se obtiene a partir de la levadura fresca, es decir, posterior a la obtención de la levadura que se pasa por un	Se realizó una mezcla con agua, para que expandiera su tamaño.

		proceso de secado,	
--	--	-----------------------	--

Huevos		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	Se mezcló con la mantequilla realizando una mezcla, se empezó amasar antes de invertirla a la harina.
Esencia de vainilla		Producto líquido que permite resaltar los sabores y aromas en los productos de panaderías, reposterías.	Se le agregaron una tapadita de esencia para que le diera más sabor y aroma a los churros y donas.
Arequipe		es un producto lácteo, producido por la cocción de leche con azúcar y que generalmente se utiliza como cobertura de postres	El arequipe fue el relleno que se utilizó para los churros y la cobertura de las donas.

Aceite		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.	Se puso a calentar luego de eso de que estuviera caliente procedimos a fritar las donas y los churros.
---------------	--	--	---

Polvo de hornear		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.	Fue añadido luego de haber realizado la mezcla de la maza con la levadura.
Azúcar		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.	Se le agrego para que le diera sabor al producto.
Leche		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	La leche se utiliza para ablandar la masa ;ella ayuda a que la masa que dé en óptimas condiciones.

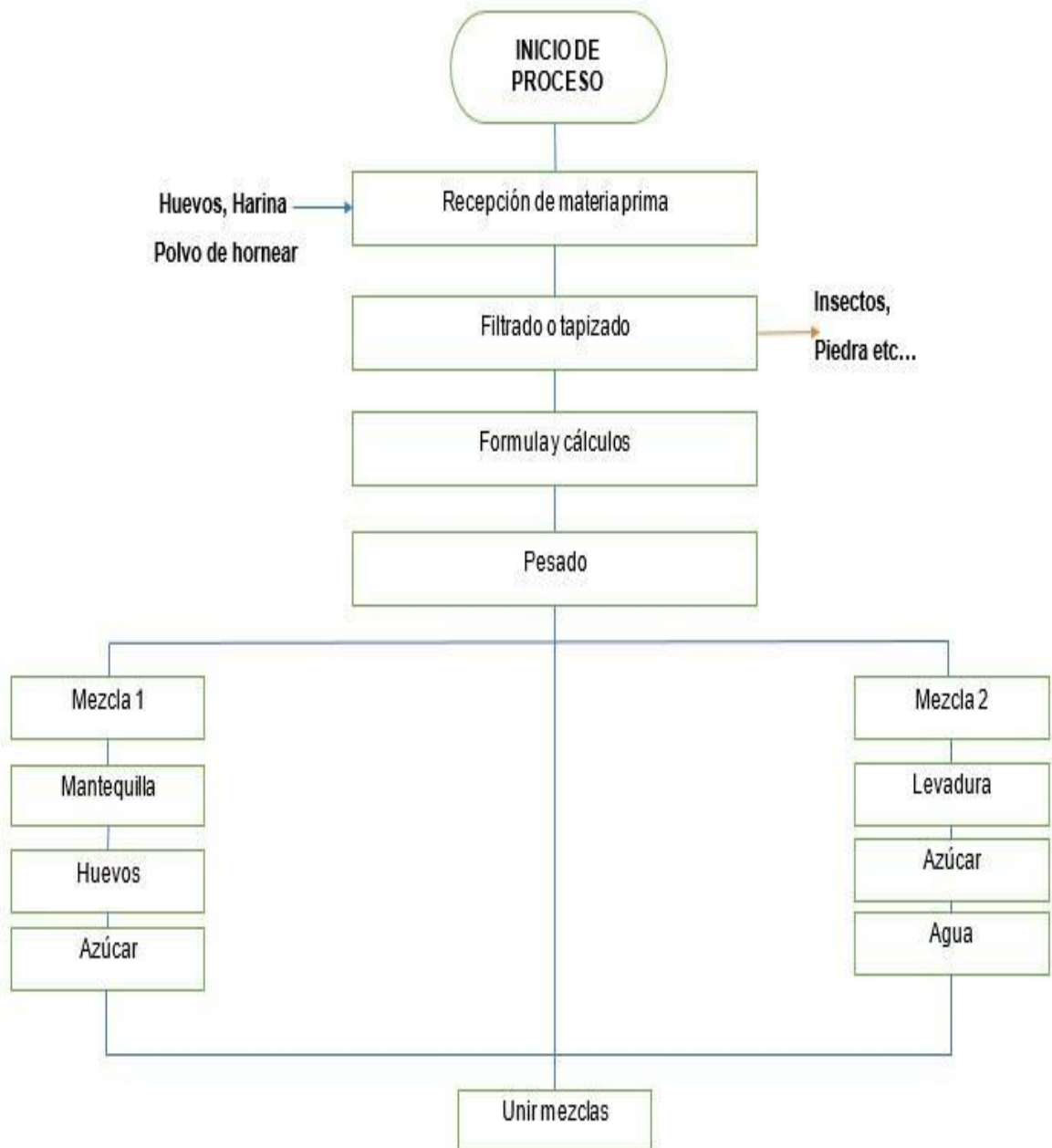
		en forma de leche líquida o a elaboración ulterior.	
Pepitas decorativas (grageas)		Producto elaborado a base de azúcar en forma de diminutas esferas de diferentes colores, especiales para decoración de productos de bizcochería, pastelería, galletería y heladería.	Se utilizó para decorar las donas esparciéndoselas por encima de ellas.

MAQUINARIA Y UTENSILIOS

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

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.

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

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 piedrillas.
Rodillo		Se emplea para extender la masa que se usa en diferentes productos	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 fritar las donas y churros.
Cortador de masa		Utensilio de hojalata, de acero inoxidable o de material sintético, redondo, semicircular, ovalado o triangular, liso o acanalado, que permite cortar de forma rápida y regular placas de pasta en formas y dimensiones variables	Se utilizó para ir cortando la masa y dándole forma a las donas.

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
Arequipe	500 gr
Chocolate	380 gr
Pepitas decorativas (grageas)	bolsa pequeña
Aceite	2 Lt

COSTOS

MATERIA PRIMA	VALOR UNITARIO	VALOR TOTAL
Harina de trigo	\$ 4.000	\$ 8.000
Levadura	\$ 3.000	\$ 3.000
Polvo de hornear	\$ 1.600	\$ 1.600
Azúcar	\$ 2.600	\$ 2.600
Huevos	\$ 400	\$ 1.600
Mantequilla	\$ 2.500	\$2.500
Leche	\$ 4.000	\$ 4.000
Arequipe	\$ 7.000	\$ 7.000
Chocolate	\$5.500	\$ 5.500
Pepas decorativas	\$ 15.700	\$ 15.700
Aceite	\$ 7.500	15.000

UNIDADES PRODUCIDAS:

CANTIDAD	PESO	VALOR PRODUCCIDO	VALOR COMERCIAL	GANANCIAS
1	28.16 gr	\$ 600	\$ 1.300	\$ 700
TOTAL = 110	2 kl	\$66.000	\$ 143,000	\$ 77.000

ANÁLISIS 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 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.

CHURROS Y DONAS

Daniela Alexandra Barbosa Sánchez

Heidy Nelitza Franco Camargo

María Ángel Alfonso Loyola

Grupo: 4

Grado: 1003

C.D.R

AGROINDUSTRIA

SARAVENA-ARAUCA

2023

CHURROS Y DONAS

Sharid nathalia jurado londoño

Profesora: Clara Inés Cárdenas

C.D.R

AGROINDUSTRIA

SARAVENA-ARAUCA

2023