

DONAS Y CHURROS A BASE DE HARINA DE TRIGO

AUTOR

ANDREA LISED LOPEZ VILLAMIZAR
NEYEIRY YULIETH MEDINA CASTAÑEDA
YUREISY RENOGA RAMIREZ
DEYNER ESTIVEN GRANADOS NOVOA
YULY JIMENA HUERTAS REYNA
WENDY LILIBETH MENDOZA RUIZ

DIRECTOR:

LISENCIADA CLARA INES CARDENAS

CONCENTRACION DE DESARROLLO RURAL
ELABORACION DE DONAS Y CHURROS
AGROINDUSTRIAS
SARAVENA / ARAUCA

DONAS Y CHURROS A BASE DE HARINA DE TRIGO

AUTOR

ANDREA LISED LOPEZ VILLAMIZAR
NEYEIRY YULIETH MEDINA CASTAÑEDA
YUREISY RENOGA RAMIREZ
DEYNER ESTIVEN GRANADOS NOVOA
YULY JIMENA HUERTAS REYNA
WENDY LILIBETH MENDOZA RUIZ

DIRECTOR:

LISENCIADA CLARA INES CARDENAS

CONCENTRACION DE DESARROLLO RURAL

SARAVENA/ HARAUCA

TABLA DE CONTENIDO

1.1)	Introducción	4
1.2)	Objetivos	5
1.3)	Marco teórico	6
1.4)	Formulación	10
1.5)	Diagrama de flujo	11
1.6)	Costo de producción.....,,,	12
1.7)	Evaluación sensorial.....	13
1.8)	Análisis de la práctica.....	15
1.9)	Conclusiones.....	16

INTRODUCCION

1.1 DEFINICIÓN: Elaborar churros y donas a base de harina de trigo, las donas estuvieron con glaseado de arequipe con chocolate, los churros tuvieron un relleno de arequipe con queso salado.

El producto obtuvo el resultado que deseábamos como grupo.

1.2 DESCRIPCIÓN BREVE: lo primero que realizamos fue el pesaje de la materia prima

Después de obtener los pesos seguimos a hacer dos mezclas homogéneas las cuales luego de obtener sus buenos resultados las unimos para obtener una buena masa la cual la utilizaríamos para la elaboración de donas y churros.

1.3 PARA QUE LO HICIMOS: para tener un mejor manejo sobre las harinas y poder orientarnos mejor sobre alguna carrera que vallamos a tener en un futuro.

1.4 QUE ESPERAMOS LOGRAR: esperamos tener y lograr un buen conocimiento sobre la industria de panificación.

2.OBJETIVOS

2.1 Objetivo general: elaborar donas y churros, con un glacial de arequipe con chocolate para las donas, y para los churros utilizamos un relleno de arequipe con queso salado los cuales después de haber realizados quedaron listos para la comercialización.

2.2 Objetivo específico: elaborar un producto para tener un buen resultado en este caso sería la elaboración de donas y churros.

Conocer la importancia de este producto para vida cotidiana.

Saber la importancia de desinfección de cada materia de prima.

Conocer todos los pasos para elaboración de donas y churros.

Hacer que estos productos queden en buen estado para así complacer a los consumidores.

3. MARCO TEÓRICO

3.1 definición: elaborar donas y churros añadiéndole a las donas un glaseado de chocolate, arequipe y chispitas. A los churros les agregamos un relleno de arequipe y queso salado. Este procedimiento se llevo a cabo gracias a la colaboración del grupo de practica y a la profesora que fue la tutora de todo el procedimiento.

3.2 MATERIA PRIMA

Materia prima	Definición	¿Para qué lo utilizo?
Harina de trigo 	la harina de trigo es completamente refinada, esta utilizada para planificación.	la harina de trigo la utilizamos para a hacer la masa que utilizamos para los churros y las donas.
Esencia de vainilla 	La esencia de vainilla sirve para dar un olor y un sabor exquisito para las bebidas y comidas.	La utilizamos para darle un olor y sabor exquisito a las donas y a los churros.
Mantequilla 	La mantequilla es un producto el cual sirve para hornear, y dar textura blanda a las comidas.	La mantequilla la utilizamos para darle un toque blando a la masa.
Arequipe 	El arequipe es un dulce de leche el cual se puede consumir con varios productos.	Lo utilizamos para darle la cobertura a las donas y agregarlo como relleno para los churros.
Azúcar	El azúcar es un producto que se caracteriza por ser	Se utilizo para darle la cobertura a los churros,

	dulce este forma parte de los hidratos de carbono y es saludable en H₂O.	para darle el sabor a la masa y para hacer la mezcla de levadura con azúcar.
Levadura 	La levadura es un ingrediente que hace la fermentación del cuerpo con el que se mezcle.	La levadura la utilizamos para agregar a la masa y así poder obtener una mejor fermentación.
Queso 	El queso es un producto derivado de la leche, este sirve para una buena nutrición en los bebes y en los niños como también adultos y personas mayores de edad.	el queso lo utilizamos para el relleno de los churros.
Huevos 	Los huevos es un alimento habitual de los humanos, los huevos aportan proteínas y lípidos.	los huevos se utilizaron para la mezcla de la harina y la mantequilla para obtener una buena textura.
Leche 	La leche tiene un alto porcentaje de calcio y vitamina, estas son buenas para la nutrición de los huesos y los dientes	La leche se utilizo para remojar la masa y que esta nos diera una textura más blanda y suave.
Sal 	La sal se procesa fundamentalmente para los alimentos.	La sal se utilizo para la mezcla de la harina.
Chispitas de colores 	Las chispitas de colores se utilizan especialmente para la decoración de alimentos.	Las utilizamos para la decoración de las donas y así darle una mejor presentación.

Polvo de hornear 	Es un agente leudante que permite dar esponjosidad a la masa debido a una reacción.	Este polvo lo agregamos a la masa para así darle una mejor esponjosidad.
Cobertura de chocolate 	Este se utiliza para cubrir y bañar tortas, pasteles, galletas, para cremas y rellenos.	El chocolate lo utilizamos para darle la cobertura a las donas.
Aceite 	Son una variedad de mezclas líquidas provenientes de las sustancias vegetales.	Este lo utilizamos para freír las donas y los churros.

3.3 MAQUINARIA, EQUIPOS Y UTENSILIOS.

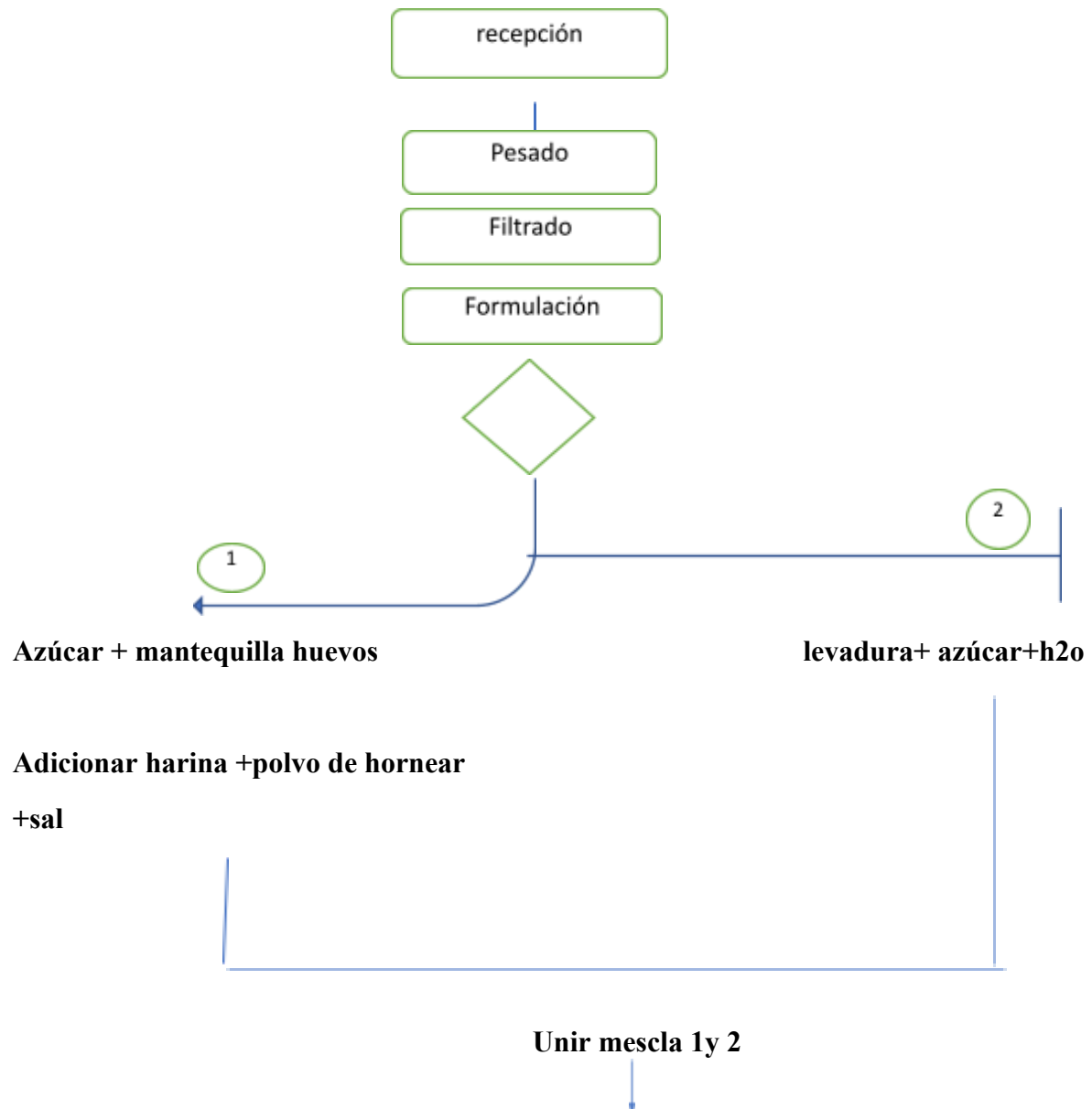
MAQUINARIA	DEFINICIÓN	USO
rodillo	Este lo utilizan para la elaboración de arepas y en el proceso de panificación.	El rodillo lo utilizamos para aplanar la masa que íbamos a utilizar para las donas y churros.
cucharas	Es un utensilio que se utiliza para coger pequeñas porciones de u recipiente	Las cucharas las utilizamos para las mezclas y al momento de fritar las donas y los churros.
Cucharon	Con su cazuela se puede extraer de la olla una porción, por otra parte, permite revolver los contenidos de un recipiente cuando estos se están cocinando	El cucharon lo utilizamos para sacar las donas y los churros del perol.
Tazas	Las tazas son un recipiente profundo el cual nos permite agregar sustancias liquidas y solidas	Las tazas las utilizamos para agregar las sustancias liquidas y mezclas.
Perol	Son perfectos para preparar alimentos y recetas pequeñas.	El perol lo utilizamos para fritar los churros y las donas.
Mezcladora	La mezcladora facilita el trabajo del hombre ya que esta dura menos tiempo que en mano de obra.	La mezcladora nos facilitó revolver la masa.

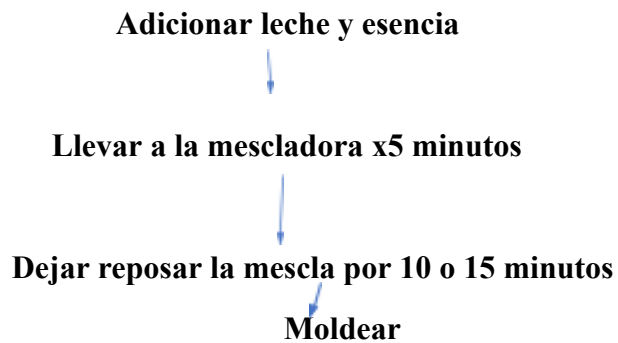
Cuchillo	Es un utensilio que se utiliza para cortar ingredientes en pequeñas porciones o las porciones que deseen	El cuchillo nos ayuda para hacer la cortada en trozos de varios productos.
Bandejas	Una bandeja es un recipiente plano que se utiliza para colocar revolver o mezclar ingredientes.	Las bandejas las utilizamos para colocar los productos que íbamos realizando y al momento de llevarnos los productos para la casa.

4. FORMULACIÓN

Materia prima	Cantidad en gr	Cantidad en %
Harina trigo	2kg	100%
levadura	50gr	25%
Polvo de hornear	15gr	0.75%
sal	10gr	0.5%
leche	1lt	50%
mantequilla	250gr	12.5%
Azúcar	300gr	15%
queso	1lb	50%
aceite	2lt	1000%
	total	1.231%

5. DIAGRAMA DE FLUJO





6. COSTOS DE PRODUCCIÓN

Materiales	Costo \$
1 arequipe	6.000
2 papeletas de levadura	2.000
1 polvo de hornear	1.000
1 queso	7.000
2 salsa chocolate	10.000
1 esencia de vainilla	3.700
1lb de azúcar	2.400
2k harina	7.200
1lb de mantequilla	2.520
1l de leche	2.000
2 aceites	7.000
4 huevos	2.400
Total	53.220\$

7. EVALUACIÓN SENSORIAL

- ☐ Evaluación sensorial de las donas

Color	Sabor	Textura	Apariencia	Olor
Obtuvo un color Dorado brillante muy adecuado para el producto, la miga de la dona es color blanquecino	Fue un sabor muy adecuado y deseado muy agradable al paladar fue el sabor que deseábamos obtener	Su textura es esponjosa y suave	Su apariencia es muy parecida a un ovalo o un circulo	Un olor dulce, atractivo y tentador para el olfato olía al olor adecuado de las donas

☐ Evaluación sensorial de los churros

Color	Sabor	Textura	Apariencia	Olor
Dorado y miga de pan blanquecina	Fue un sabor delicioso un sabor tentador y perfecto de churro	Textura suave agradable	Forma rectangular o cilíndrica	Olor muy adecuado al churro

8. ANÁLISIS DE LA PRACTICA

En la práctica de elaboración de churros y donas, primero hicimos limpieza y desinfección de los materiales que íbamos a utilizar en la practica los cuales los materiales eran cucharas, perol, bandejas, mesa, tasas. Después de haberlo tenido todo limpio y desinfectado, continuado hicimos dos tipos de mezclas una de ellas fue 250gr de mantequilla con 300gr de azúcar y 4 huevos, después comenzamos con la segunda mezcla 2kg de harina, 50gr de levadura seca, 15gr de polvo de hornear, esencia de vainilla y 10gr de sal. Después de mezclar estas dos mezclas le fuimos a adicionar leche poco a poco mientras mezclamos los ingredientes. Luego pasamos nuestra mezcla a una maquina mezcladora para unir nuestros ingredientes mejor y suavizar la masa más rápido le dejamos un tiempo de fermentación a nuestra masa para duplicar su tamaño. Ya su tamaño duplicado proseguimos a hacer el molde de nuestras donas y churos luego vamos al fritado y por ultimo al decorado de nuestro producto.

9. CONCLUSIONES

- ☐ En la práctica de elaboración de donas y churros obtuvimos el resultado q esperábamos, el objetivo de las donas y churros tuvieron un buen sabor, olor, textura, color.
- ☐ Los churros que realizamos tenían un relleno de queso y arequipe, que tal cual esperábamos
- ☐ Las donas realizadas tenían una decoración de chocolate, arequipe y chispas de colores