

| | |
|---|---------------------------|
| Asignatura: Vocacional | |
| Docente: Evelyn Maturana C. | Curso: Laboral 3 E |
| Objetivo de Aprendizaje: Conocer diferentes tipos de Harinas | |
| Contenido: Reconocer ingredientes de preparación de alimentos. | |
| Habilidad: Interiorizar conocimientos básicos de alimentos | |
| Semana Nº: 16 (Lunes 13 al viernes 17 de julio) | |
| Link cápsula de aprendizaje: https://youtu.be/FZ5fWyiAoZI | |

| Horario Semanal Sugerido | | | | | |
|---------------------------------|---------------------------|-------------|------------|----------|---------|
| Tiempos | Lunes | Martes | Miércoles | Jueves | Viernes |
| Mañana 45 min. | Actividades pendientes | Matemáticas | Vocacional | Lenguaje | Social |
| Tarde 45 min. | Actividades pendientes | Matemáticas | Vocacional | Lenguaje | Social |



Hola chicos y chicas!!

Nos encontramos en la tercera semana de julio y conoceremos otro alimento fundamental en repostería esta es **la Harina,**

Pero ¿Qué es la harina? es un polvo fino que se obtiene del cereal molido de otros alimentos ricos en almidón. Se puede obtener harina de distintos cereales. Aunque la más habitual es harina de trigo, también se hace de harina de centeno, de cebada, de avena, maíz o arroz. Existen harinas de leguminosas e incluso de semillas.

1) Observa el siguiente video que te muestra los diferentes tipos de harinas, pega el URL en YouTube

URL: https://www.youtube.com/watch?v=C1INjo_j03s



Cuadro comparativo entre harinas

| Harinas fuerza | Harinas flojas |
|---|---|
| Con gluten entre 13 y 15 % | Con menos gluten 7 y 11 % |
| Preparación de panes y pizzas | Biscochos y tortas |
| Harina de trigo, de cebada, centeno y avena | Almendras, soya, maíz, arroz, coco, papa y Yuca |
| Masas de gran resistencia y elasticidad | Masas de menos resistencia |
| Se usan en Panadería | Se usan en Repostería |

2) Observa el siguiente video que te muestra cómo se procesa el trigo para hacer harina, pega el URL en YouTube <https://www.youtube.com/watch?v=zLLzmlJsfG8>



3) Observa el siguiente video que te muestra otros tipos de harinas y como hacerlas en tu hogar, pega e URL en YouTube
<https://www.youtube.com/watch?v=rMx4XKrv8xc>



4) Observa el último video donde se ve un destacado chef realizando un rico pan, pega e URL en YouTube
https://www.youtube.com/watch?v=Gf_2RKRWd5A



5) Observa el último video que te informa sobre las características principales de las harinas, pega el URL en YouTube
https://www.youtube.com/watch?v=iiKbg_QLVoI



6) Según lo visto en los videos, responde las siguientes preguntas:

- Anota los tipos de harinas que vistes en los videos

.....
.....
.....
.....
.....

- Cuáles son las características de las harinas fuerza

.....
.....
.....
.....

- Cuáles son las características de las harinas flojas

.....
.....
.....
.....

- Anota las etapas del proceso de elaboración de la harina

.....
.....
.....
.....

- Que tipos de harina utiliza el destacado chef Carlo en la preparación del pan

.....
.....
.....

Buen trabajo!!