



**ZAPALLAR**

**INFORME MENSUAL DE PRESTACIONES DE SERVICIO**

**DIDECO 2024 JULIO**

<b>NOMBRE:</b> Denisse Polette Miranda
<b>RUT:</b>
<b>TALLER:</b> Panadería Básica
<b>HORA DE INICIO:</b> 18:00 <b>HORA DE TÉRMINO:</b> 20:30

**4 DE JULIO: ALFAJORES DE MAICENA**

Elaboración de galletas para alfajores de maicena o mendocinos, variantes e incorporación de color. Cómo rellenar y presentación final del producto

**18 DE JULIO: PAN AMASADO**

Elaboración de clásico pan amasado chileno, tipos de ingredientes y cómo esto afecta en el resultado final (color, textura, sabor). Repaso de ovillado de pan.

**25 DE JULIO: PREFERMENTACIÓN ITALIANA BIGA E INTRODUCCION Y TIPOS DE MASA MADRE**

Elaboración de prefermento BIGA para masa italiana. Explicación de su uso y la variante de la masa madre y su elaboración (introducción para comenzar a hacerla en septiembre por el clima). Cómo calculamos la cantidad de esponja o masa madre para los distintos tipos de pan de acuerdo con los resultados que queremos obtener.

  
  
**PIRAR CUEVAS MARDONES**  
"Por Orden del Sr. Alcalde"  
**I. MUNICIPALIDAD DE ZAPALLAR**