



## El Pan

El pan se suele preparar mediante el horneado de una masa elaborada con harina de cereales, sal y agua. Según la variedad de pan que se desee, se agrega como 4º ingrediente la levadura.



La sal es la responsable del color amarronado de la corteza; además permite alargar el periodo comestible del pan.

El alto consumo de sal puede ocasionar riesgos a la salud. Por eso en muchos países se está disminuyendo la cantidad de sal en la masa.

Preparar pan requiere de varias etapas:

- Mezclar la harina con el agua y los otros ingredientes.
- Reposo de la masa entre 10 y 20 minutos
- Horneado, y por último enfriado (que consiste en reposar el pan hasta que llegue a la temperatura ambiente).

1 - Anota ingredientes básicos de este alimento.

2 - Indica motivos para agregar sal al pan

3 - ¿Cuántas etapas necesita la elaboración de pan?

4 - Si la mezcla se terminó a las 6.30 hs, ¿hasta qué hora puede permanecer reposando?

Nombre: \_\_\_\_\_

El pan es un alimento que suele ser preparado con trigo.  
Se calcula que cada uruguayo consume 55 kg de pan  
en el año y el más comprado es el pan flauta.

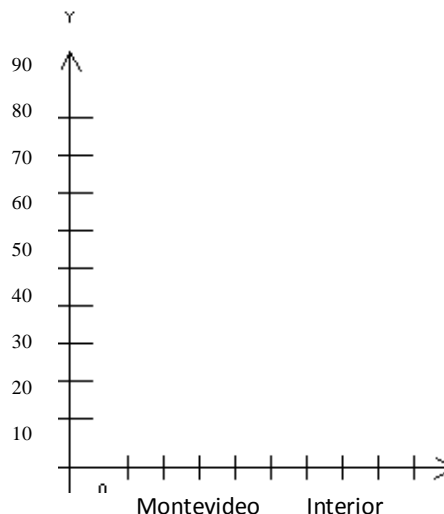


1. En Chile el consumo anual de pan por persona es de 82.5 kg.  
¿Ese consumo es mayor o menor que en Uruguay?. Calcula la diferencia.
  
2. Actualmente las panaderías comercializan el kg de pan a \$ 118.  
Cada flauta pesa aproximadamente 250g,
  - a) Ese peso equivale a:  
**1/2 kg** , **3/4 kg** o **1/4 kg**
  
  - b) ¿Cuánto se pagaría al comprar dos flautas?

Muchas de las panaderías de nuestro país elaboran unos 600 panes flauta por día.  
En Uruguay funcionan cerca de 1500 panaderías, de las que el 60% están en Montevideo

1- Calcula la cantidad de panaderías montevideanas.

2- Completa la gráfica que representa  
la distribución de panaderías  
en Montevideo y en el interior del país





El promedio de empleados en las panaderías es de 10 personas. Indica algunas de las funciones que realizan.



¿Tú consumes pan?  
Si lo haces describe cuándo y cómo.  
Si no lo haces, explica porqué.