

# Investigación



**MATERIA: Geometría Y descriptiva**

**TRABAJO: Investigación de galletas**

**PROFESORA: Alfredo Franco Gordillo**

**ALUMNO: Roberto Carlos Rivera Flores**

Galletas integrales:

Galletas Honey Bran. Galletas Honey Bran con harina de trigo integral con vena y miel.

Galletas de avena Quaker. Galletas de avena Quaker de chocolate, Habaneras. Habaneras.

Kraker Bran. Kraker Bran con salvado de trigo.

---

ROMA

## Galleta Hony Bran

Galleta Hony Bran, deliciosa galleta con harina integral y notas de miel que la hacen un snack perfecto para ese momento de antojo en el día a día. Su práctica presentación de 9 paquetes es ideal para llevar tu HONY BRAN a todos lados y no quedarte con el antojo.

Galleta Hony Bran Belvita 252 Gr.



Sabor: Trigo y miel.

Marca: Belvita.

Fabricante: Nabisco.

Cantidad: 252 gramos.

Origen: Venezuela.

Información sobre alérgenos:

Ingredientes: Harina de trigo enriquecida (harina de trigo, hierro, niacina, riboflavina, tiamina, ácido fólico), harina de trigo integral, azúcar, aceite vegetal, jarabe de azúcar invertido, suero de leche, sal, leudante (bicarbonato de sodio, bicarbonato de amonio), miel, sabor artificial a caramelo, contiene trigo, gluten, leche.

## Quaker

Estas galletas con copos de avena y arándanos deshidratados son una magnífica opción para comenzar el día llenos de energía o reponer fuerzas a media tarde, cuando los ánimos comienzan a decaer. Para su elaboración sólo se emplean ingredientes naturales, económicos y fáciles de encontrar en cualquier supermercado.

Las galletas de avena datan de principios del S.XX y perduran hasta el día de hoy. Siendo la primera receta original de galletas de avena, fabricada y distribuida en masa en el año 1908, por la empresa Quaker Oats Company®. Anunciadas como "tortas de avena". La receta, que fue impresa al dorso de las cajas en las que se comercializaban, requería los siguientes ingredientes: copos de avena, mantequilla, azúcar, huevos y harina. Más tarde, la receta de las tortas de avena fue reformulada y rebautizada como "galletas de avena", en su confección se emplearon copos de avena molidos (harina de avena) logrando unas piezas más finas, compactas y consistentes que las que se preparaban con la mezcla anterior.

Otra inclusión a la receta que se generó con el tiempo, fue usar el salvado de avena para crear unas galletas que pudieran ser consumidas por un mayor número de personas, incluyendo a quienes deseaban aprovechar las propiedades que tiene el salvado de avena; producto resultante del refinado del grano de avena que corresponde a lo que serían las capas externas del grano y más concretamente al pericarpio con sus tres subcapas: epicarpio, mesocarpio y endocarpio; del cual se hablará en futuras entradas al blog.

La avena (avena sativa) es una planta de la familia de las gramíneas, al igual que el resto de cereales comestibles; una de las familias más importantes para la alimentación humana y cuyos frutos son granos secos y ricos en almidón, un hidrato de carbono complejo, fuente de energía para nuestro organismo. La avena es uno de los cereales más completos, rico en proteínas vegetales, grasas insaturadas y vitaminas del grupo B. En el proceso de transformación de los copos no se elimina nada, sólo se les pasan cilindros para que queden aplastados. Se consume tanto el cereal completo (copos de avena) como el salvado (fibra soluble) y también se emplean la paja y las semillas con fines terapéuticos.

La avena es uno de los cereales con más beneficios para nuestra salud, ya que tiene propiedades específicas que lo convierten en un súper cereal. No en vano, ha sido la base de la alimentación de varias civilizaciones y está considerada como la reina de los cereales.



## Kraker Bran

Una cracker, también conocido en Argentina como galletita de agua, galletita salada o masita seca (según la región) es un tipo de galleta horneado habitualmente con masa de harina sin levadura y elaborado con diversas formas, tamaños y sabores (y colores). Se aromatiza o condimenta con sal en la masa tanto como con hierbas, semillas o queso, espolvoreado encima luego de hornear. Los crackers son un alimento básico nutritivo y fácil de usar que se almacena y transporta bien. Unos precedentes del cracker moderno están en las galletas náuticas, las hostias. Sus raíces están en los panes planos antiguos como el lavash, chapati, pita, matzá y La diferencia entre crackers y galletas reside en la forma de elaboración: los primeros se preparan con capas planas de masa. Los agujeros de los crackers (llamados agujeros de docking, 'atraque') se practican en la masa para evitar la formación de burbujas de aire durante el horneado. Suelen servirse untados con queso, paté o mousses, o como base de aperitivos más elaborados.

Normalmente suelen ser salados, no obstante, algunos pueden llegar a ser semidulces (caso de Belvita Honey Bran de Nabisco). Incluso, algunos pueden llegar a tener una combinación entre semidulce y salado (tal es el caso de Club Social, también de Nabisco).



## ROMA

Son galletas integrales las cuales son echas de forma casera, es un producto para todo el público ya que no contiene azucars saturados.

