



CEA "MARIA ELENA STOLLENWERK DE CORIPATA"
GASTRONOMIA Y ALIMENTACION



MÓDULO

PANADERIA



DIRECTOR/A: Lic. Orlando R. Fernandez Chirino
MAESTRA: Leonor Vasquez Jurado
NIVEL: Técnico Básico
GESTION: 2022

INTRODUCCION

El CEA María Elena Stollenwerk de Coripata es un Centro de Educación Alternativa Técnico Humanístico con oferta académica en Gastronomía y Alimentación, al servicio de jóvenes y adultos del área rural, pretende contribuir al desarrollo de capacidades técnicas, brindando una formación integral para ingresar al mercado laboral.

PANADERIA es una alternativa de mejorar e incentivar a una alimentación saludable persigue objetivos como: mejorar la alimentación, aumentar el nivel de consumo de productos naturales.

Conocemos que el pueblo de Coripata es productor de la hoja de coca y variedad de productos como zapallo, camote, plátano donde se elaboran panes tradicionales para consumo diario, pretendemos mejorar esa producción con variedad de harinas para lograr una producción saludable para mejorar la calidad de vida de nuestros participantes y sus familias.

El presente módulo contiene información sobre elementos que componen sobre Panadería Artesanal.

Esperamos que esta recopilación de información sea un complemento a la Formación Técnica.

1. OBJETIVOS

1.1. OBJETIVO HOLÍSTICO

(Ser) Expresamos voluntad y compromiso, (saber) conociendo la importancia de consumir alimentos naturales en panadería avanzada, (Hacer) realizando prácticas saludables utilizando el trigo integral; (Decidir) para beneficio personal y familiar de los participantes.

1.2. OBJETIVOS DE PANADERÍA ARTESANAL

- Ser la primera opción de nuestros clientes
- Mejorar la calidad de nuestros productos.
- Alcanzar el liderazgo en calidad de productos
- Crecimiento y desarrollo productivo.

2. ACTIVIDAD

Partiendo de la experiencia y el contacto con la realidad, las y los participantes describen que clase de harinas utilizan en la elaboración de panes especiales. Detallar los beneficios del producto.

Ejemplo: Harina de coca, sirve en la dieta familiar y además se puede comercializar para lograr ingresos necesarios en la vida familiar.

Responda a las siguientes preguntas conformando grupo de trabajo.

1.- ¿Que entiendes por panadería?

2.- ¿Has elaborado alguna vez pan especial? ¿Cuál fue tu experiencia?

3.- ¿Qué tipo de harina utilizas en una masa de pan? ¿Por qué?

4.- ¿En tu comunidad que variedad de panes elaboran?

PANADERIA



Los panaderos utilizan variedad de harinas para la elaboración de los diferentes panes, ¿te recuerda? La variedad de panes que se puede producir en tu región o en tu país, tomando en cuenta el valor nutritivo de la variedad de harinas. Hoy en día se elaboran panes nutritivos.

TEMA 1

3. GENERALIDADES BASICAS Y EQUIPAMIENTO EN

3.1. GENERADORES DE CALOR

Los generadores de calor son la maquinaria destinada a liberar energía calorífica para el cocinado o mantenimiento en caliente de los alimentos.

COCINAS

Las cocinas son elementos muy completos y polivalentes formados, en gran parte de los casos, por diferentes generadores de calor como planchas y parrillas, freidoras, baños maría y fogón.

El elemento más característico de las cocinas es el fogón, que puede ser de gas o eléctrico.

- Fogones de gas. Éstos emplean propano, butano o gas natural, y generan el calor en forma de llama, resultan más económicos en cuanto a consumo.

-Fogones eléctricos. En realidad se tratan de placas que generan calor por medio de resistencias, como son las placas normales y las vitro cerámicas.



HORNOS

Existe una gran gama de tipos de horno con prestaciones y características que los hacen muy diferentes entre sí, distinguimos los siguientes.

-Horno clásico. Son hornos en los que el calor se transmite de forma anárquica en su interior, exigen una continua vigilancia del producto que estamos cocinando y requieren calentamiento previo. Pueden ser de gas o eléctricos.



-Horno de bóveda. Se basan en los antiguos hornos de adobe, ladrillo refractario, piedra, etc... Que se utilizaban para cocer pan. Los más antiguos, de los que aún existen muchos, se alimentan con leña. Los modernos tienen plataforma giratoria para facilitar el trabajo y pueden ser también de leña, gas, y gasoil. El material con el que están contruidos estos hornos se mal conductor del calor, tarda tiempo en calentarse. Una vez caliente mantiene la temperatura constante y uniforme durante mucho tiempo, esto les hace ideales para asados lentos y prolongados, pan, bollería, etc.



-Horno de convección. Estos hornos tienen un sistema que hace circular el aire caliente por su interior, de esta forma el calor se reparte de tal manera que el alimento queda cocinado uniformemente por todas las partes.

-Horno de convección vapor. A las características de un horno de convección normal se les suma la posibilidad de cocinar con vapor, cocinar al vacío y regenerar elaboraciones sin resecarlas. Es muy importante conocer el manejo de estos hornos para obtener el máximo rendimiento de ellos.



4. GENERADORES DE FRIO

Los generadores de frío son la maquinaria indispensable para la conservación de los productos que se decepcionan y los que se elaboran con objeto de emplearlos en días posteriores. Las cámaras frigoríficas son de distintos tamaños y están ubicadas tanto en las zonas de almacenamiento como en la cocina.

TEMA 2

INSUMOS EN PANADERIA

5. MATERIAS PRIMAS FUNDAMENTALES EN LA PANADERIA

La buena selección de las materia primas para su utilización en la panadería dulcería tiene vital importancia. El tipo de producto, su procedencia, sus características y diferencias, su fecha de caducidad, entre otros elementos, determinan no solo el desarrollo del proceso de elaboración sino también la calidad del producto terminado. Es por ello que es imprescindible conocer estos productos, su comportamiento frente a otros, así como las funciones que cumplen en el proceso de elaboración. Un error en la selección, medida o pesaje de las materias primas conduce a dificultades en el proceso de elaboración.

Como materias primas fundamentales tenemos: Harina, agua, levaduras, sal, azúcar, grasas, leche, huevos.

VARIEDAD DE HARINAS

La harina es el polvo fino que se obtiene al moler cereales o legumbres. La harina más común es la harina de trigo. Pero también se elaboran harinas de muchos otros tipos de cereales, como de centeno, de avena, de maíz o de arroz.

HARINA DE TRIGO.- es la más común en la cocina para elaborar masas tanto dulces como saladas. Existe una variedad de esta harina que es la integral, que es más oscura y se obtiene moliendo el grano de trigo entero.

HARINA DE COCA.- La harina de coca es un complemento alimenticio que por ser altamente asimilable y con propiedades

medicinales extraordinarias, produce un fuerte impacto nutricional que permite que, en un tiempo relativamente corto, las personas superen problemas crónicos de salud o de malnutrición.



HARINA DE MAÍZ.- Se obtiene de moler los granos de maíz que poseen gran cantidad de almidón.

HARINA DE CENTENO.- Junto con la de trigo es otra de las harinas más usadas para la producción de pan.

HARINA DE CEBADA.- Esta clase tiene un gran valor nutritivo y beneficioso para el organismo.

HARINA DE AVENA.- Es una harina que queda muy bien en repostería ya que tiene una textura muy fina y un sabor muy suave.

HARINA DE ARROZ.- Al ser muy ligera, se usa para rebozados y espesar salgas y guisos principalmente. No contiene gluten por lo que es apto para celíacos.

6. MATERIAL LEUDANTES

Los agentes leudantes (denominados también agentes gasificantes) son aquellas sustancias capaces de producir, o incorporar gases, en productos que van a ser horneados con el objeto de aumentar su volumen y producir cierta forma y textura en su masa final. En la industria alimenticia estos agentes leudantes se emplean en las masas elaboradas tanto en panadería como en repostería. En el caso concreto de la panadería las levaduras, mediante la fermentación, son empleadas como agentes leudantes naturales con el objeto de que hinchen las masas de pan y den como resultado una miga de textura. En muchas ocasiones, dentro de las masas de repostería se emplean levaduras químicas (como el bicarbonato de sodio), hinchando su volumen. Durante el horneado estas masas se estabilizan, se rigidizan y liberan el gas quedando esponjosa

TIPOS DE LEUDANTES (levaduras)

Las levaduras las podremos encontrar en dos formatos diferentes. Levadura fresca. Se comercializa en formato de cubos que debemos conservar en el frigorífico y que tienen un corto periodo de vida, con lo que la fecha de caducidad suele ser corta.



Levadura liofilizada (levadura seca). Se comercializa en sobres de pequeños granos marrones.

Los impulsores químicos.

Levadura química («levadura Royal»). Sin duda el impulsor químico más conocido. Se comercializa en formato de sobres de un polvo blanco, con textura de azúcar glass. La levadura química reacciona con el calor del horno, por lo que puedes reservar la mezcla del bizcocho con esta levadura ya incorporada hasta el momento de hornear.

Bicarbonato sódico. Es un polvo blanco que en verdad es un componente básico, por lo que necesitarás mezclarlo con un componente ácido para que se produzca la reacción. Normalmente este componente ácido suele ser vinagre o zumo de limón. La reacción comienza en el momento en el que se mezclan las dos fases (básica y ácida), por lo que las masas que lleven este impulsor químico se tienen que hornear nada más añadirlo.

7. MATERIA GRASA

Para productos panificados, las grasas utilizadas con mayor frecuencia son la mantequilla, la margarina, la manteca y los aceites: Las grasas son derivados de plantas o animales, y pueden encontrarse en forma líquida o sólida a temperatura ambiente

Funciones de las Grasas

Las grasas brindan el aporte más significativo al sabor, al color, a la textura y riqueza del producto final. En la masa o batidos inhiben la formación de cadenas largas de gluten, lo que permite obtener un producto blando y suave. Las grasas sólidas ayudan al crecimiento de la masa ya que atrapan burbujas de aire, que se expanden cuando se someten al calor del horno. Además, las propiedades emulsionantes de las grasas permiten que los productos horneados mantengan la humedad y resistan el endurecimiento, lo que incrementa su vida útil.

8. LIQUIDOS

El agua, como medio líquido, es imprescindible para poner en marcha el proceso de panificación y su composición química afecta claramente a los panes futuros.

1. Función del agua

Podemos identificar 3 claras funciones del agua a la hora de hacer pan:

- Formación de la masa: sin la presencia de agua, o un medio líquido que la contenga, el gluten no puede formarse.
- Fermentación: por un lado, el agua hace posible que la masa sea elástica y extensible a la hora de fermentar, pero también es alimento de las levaduras que crecen y que hacen factible todo el proceso.
- Frescura y comestibilidad: el agua le da al pan su miga característica, panes poco hidratados serán demasiado densos como para ser comidos y, además, la mezcla del agua con la harina convierte a las proteínas de ésta en aptas para el ser humano una vez cocidas.

TEMA 3

VARIEDAD DE PANES

8. PAN DULCE

Se conoce como pan de dulce, 'pan galleta' o 'pan de azúcar' a la variedad de pan elaborado con alguna característica particular, a la que común mente le deben su nombre popular y que los diferencian del llamado pan blanco o "pan dulce". El pan de dulce se distingue por su elaboración y presentación final de otros panes como los birote, teleras y bolillos, y del pan de caja.

La creación del pan dulce en México fue influenciada por los franceses y españoles que fueron los que introdujeron productos horneados, como panecillos crujientes, baguettes y bollería a México. Esto inspiró a los pueblos indígenas para crear diferentes tipos de dulces de pan. El pan es considerado como uno de los convites más económicos de México y se consume diariamente en el desayuno o cena, conocida como merienda.



9. PAN CON ESPECIES

Al parecer para la elaboración de variedad de panes con especias se partía de la nuez moscada, el clavo, la canela y la pimienta blanca, pero según vemos ahora, fueron incorporando y sustituyendo especias, el jengibre gana protagonismo, igual que la pimienta de Jamaica, conocida también como all spice porque tiene matices que recuerdan a distintas especias, o el anís.

10. PAN CON VERDURAS

Realmente exquisitos, estos panes se pueden comer solos, acompañando una comida, como sándwiches o tostados con diferentes dips. Una vez que sientan su aroma en el horno, todos se sorprenderán con el resultado

11. PAN CON RELLENO

El pan de jamón es un pan relleno de jamón, tocineta sofrita (también llamada panceta



ahumada), uvas pasas y aceitunas verdes, por lo general, rellenas con pimienta o pimentón rojo. Es un pan típico de Venezuela, que forma parte de la gastronomía navideña del país. Existen algunas variantes en los ingredientes, tales como el jamón de pavo y el queso crema entre otros, y se ha creado una variante en el pan usando masa de

hojaldre. Este pan es una creación venezolana de comienzos del siglo XX cuyo consumo y fabricación poco a poco se fue transformando en una costumbre navideña hasta hacerse imprescindible cada diciembre.

8. AUTOEVALUACION

1. ¿Qué entiendes por técnicas de elaboración?

2. ¿Qué técnicas de conservación existen?

3. ¿Qué clase de panes conoces?

4. ¿Cuáles son los beneficios del pan congelado?
