

# GUÍA METOLÓGICA

PANADERÍA  
CARRERA GASTRONOMÍA



AUTOR: TNLGA. PAOLA TAIBE  
2020



**1. IDENTIFICACIÓN DE LA GUIA**

<b>Nombre de la Asignatura:</b> <b>PANADERIA</b>		<b>Componentes del Aprendizaje</b>	<b>Docencia</b> <b>Trabajo autónomo</b> <b>Práctica</b>	
<b>Resultado del Aprendizaje:</b> <b>COMPETENCIAS Y OBJETIVOS</b>				
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Aplicar métodos y técnicas del proceso en la panadería, que permitan el desarrollo integral del segundo año de gastronomía, demostrando el conocimiento en el desarrollo de varias masas para panes.</li> <li>• Conocer los panes que realizan en varios países, origen de cada uno de ellos.</li> <li>• Aplicar los conocimientos prácticos para la elaboración de masas.</li> </ul>				
<b>Docente de Implementación:</b>				
<b>Tecnga. Paola Taipe González.</b>			<b>Duración: 158 horas</b>	
<b>Unidades</b>	<b>Competencia</b>	<b>Resultados de Aprendizaje</b>	<b>Actividades</b>	<b>Tiempo de Ejecución</b>
Historia y conceptos en panadería. Pan básico de sal y pan de dulce.	Conocer la historia, conceptos más importantes en panadería. Conocer variedades de masas para pan de sal y de dulce.	Identificarán los orígenes y técnicas de panadería. El correcto manejo de equipos para elaboración de panes de sal y de dulce.	Observación Presentación Experiencia laboral. Lectura del vocabulario. Investigación y asociación de las áreas.	Primera semana 15.8 horas
Harina, concepto, tipos. Pesos por porción, medidas. Receta estándar. Pan artesanal de cereales.	Conocer los tipos de harina. Aplicar técnicas según una receta estándar para desarrollar una producción con excelencia. Conocer los ingredientes para elaborar un pan artesanal con cereales (chocho, quinua, avena)	Prepararán los diferentes tipos de panes artesanales con las diferentes tipos de harina aplicando las técnicas de amasado para obtener un producto suave de calidad. Identificarán la diferencia de un pan artesanal con cereal de un pan común.	Analizar por lo práctico a lo teórico. Observación de diapositivas Elaboración de ejemplos. Participación de alumnos en preguntas planteadas. Ejercicios en pizarra y participación asociativa.	Segunda semana 15.8 horas



## Instituto Superior Tecnológico Japonés

<p>Levadura, concepto, tipos. Pan con levadura. Rollos de canela o cinnamon rolls</p>	<p>Conocer los diferentes tipos de levadura y los efectos que produce en la elaboración del pan. Conocer la técnica de enrollado de los cinnamon rolls</p>	<p>Identificarán como la levadura actúa en la elaboración del pan. Aplicarán técnicas de empaste leudo y rollo para una masa de cinnamon rolls.</p>	<p>Participación de alumnos en preguntas planteadas. Ejercicios en pizarra y participación asociativa. Observación video</p>	<p>Tercera semana 15.8 horas</p>
<p>Grasas concepto, tipos de grasas Masa semihojaldrada variación para panes crujientes pan cachito y enrollado</p>	<p>Conocer los tipos de grasa que existe para la elaboración de una masa para pan. Identificar que cada masa es diferente y lleva más grasa de lo normal para formar capas y obtener un pan crujiente. Realizando una masa hojaldrada</p>	<p>Identificarán las texturas y resultados de cada pan con grasas diferentes. Reconocerán los olores de un pan con una masa hojaldrada y formarán formas enrolladas y cachitos.</p>	<p>Participación de alumnos en preguntas planteadas. Ejercicios en pizarra y participación asociativa. Observación video</p>	<p>Cuarta semana 15.8 horas</p>
<p>Azúcar concepto tipos , función que realiza la azúcar en el pan Tipos de carbohidratos. Receta estándar. pan integral</p>	<p>Conocer los tipos de azúcar y los efectos que aportan al pan. Conocer los tipos de carbohidratos y pseudocereales como la harina integral y su función alimenticia.</p>	<p>Identificarán lo importante que es el azúcar en las masas para pan y observarán las propiedades organolépticas de su efecto. Diferenciarán las masas con harina blanca e integral y lo importante de su consumo.</p>	<p>Participación de alumnos en preguntas planteadas. Ejercicios en pizarra y participación asociativa. Observación video</p>	<p>Quinta semana 15.8 horas</p>
<p>Masas artesanales conceptos usando grasa de origen animal. pan artesanal de zapallo</p>	<p>Conocer los tipos de masa artesanal y común Identificar que cada grasa es diferente utilizando productos de origen animal dará como resultado producto de buena calidad Aprender a realizar un pan de zapallo con grasa animal.</p>	<p>Prepararán diferentes tipos de masas saludables artesanales, con diferentes tipos de productos naturales como el zapallo. Identificarán los diferentes resultados de la masa para pan artesanal saludable utilizando grasas de origen animal.</p>	<p>Participación de alumnos en preguntas planteadas. Ejercicios en pizarra y participación asociativa. Observación video</p>	<p>Sexta semana 15.8 horas</p>



Masas batidas pesadas Pan de pascua o navideño Macerados de frutos secos para pan de pascua Formas de hornear pan en pirotines	Conocer las masas batidas pesadas y su técnica de elaboración. Aprender como macerar las frutas para un pan y torta Conocer las técnicas de horneado en un pirotin para este tipo de pan de pascua o navideño.	Aplicaran técnicas de armado de masas para obtener una masa batida y elaboraran el pan de pascua y los frutos macerados, las propiedades organolépticas del mismo.	Participación de alumnos en preguntas planteadas. Ejercicios en pizarra y participación asociativa. Observación video	Séptima semana 15.8 horas
Técnicas de horneado Masas al vapor baño maría Amasado manual y máquina. Masas bizcochos Tamal lampreado	Conocer técnicas de horneado ,amasado manual y maquina Saber qué tipos de masa se puede aplicar la técnica de baño María preparando tamales al vapor. Realizar masas para bizcocho y sus variaciones manualmente.	Reconocerán varias técnicas como baño María y masas al vapor, y que efecto produce en la masa de un tamal Aplicaran técnicas de amasado manual obteniendo una masa para bizcocho y sus variaciones.	Participación de alumnos en preguntas planteadas. Ejercicios en pizarra y participación asociativa. Observación video	Octava semana 15.8 horas
Que es el gluten y que productos lo contienen Cholas de Guano rellenas.	Conocer que es el gluten y como se la activa en cada masa Elaborar panes nacionales con masas abizcochadas como las cholas de guano. Conocer sus rellenos y tiempos de leudo.	Reconocerán que productos contienen gluten y como se activa en una masa. Aplicaran la técnica de amasado para obtener una masa abizcochada para elaborar las cholas de guano y como se las rellena y hornea	Participación de alumnos en preguntas planteadas. Ejercicios en pizarra y participación asociativa. Observación video	Novena semana 15.8 horas
Revisión general de los talleres realizados. Examen final de panes de sal y de dulce aprendidos en taller practico	Repaso individual de cada técnica que se realizó en clase con diferentes masas. Preparar el pan por cada estudiante de la carrera de gastronomía	Aplicaran los conocimientos recibidos en el taller utilizando las técnicas aprendidas. Realizaran variedades de masas para panes dulces y de sal. Identificaran las propiedades organolépticas del resultado del producto.	Participación de alumnos en preguntas planteadas. Ejercicios en pizarra y participación asociativa. Observación video	Decima semana 15.8 horas

## 2. CONOCIMIENTOS PREVIOS Y RELACIONADOS

### Co-requisitos

Hoja de vida en áreas gastronómicas

Auditor en Inocuidad Alimentaria. Manipulación de Alimentos.



### 3. UNIDADES TEÓRICAS

#### • Desarrollo de las Unidades de Aprendizaje (contenidos)

##### A. Base Teórica

- Conocimiento Teórico práctico en el taller de panadería

#### ORIGEN DEL PAN COMÚN



*Ilustración 1 ORIGEN DEL PAN COMÚN-TAIPE PAOLA*

El origen del pan varía a lo largo de la historia de las culturas pues el pan se ha ido elaborando con el cereal disponible en la zona o con la variante modificada más resistente.

El pan común como lo conocemos hoy en día tiene sus orígenes en Egipto, ahí se elaboró un pan de aspecto rústico hecho con la harina y agua los cuales se cocían en hornos, más tarde descubrieron que si se dejaba reposar (fermentar) la masa se expandía.

“Con el tiempo el pan se expandió por la región llegando a la Antigua Grecia, el imperio Romano y a otras metrópolis en donde se convirtió en un alimento básico para las sociedades”. (Monreal, 2010)

El pan llegó al continente americano junto con la colonización, tiempo después se empezaría a sembrar trigo junto con el maíz que formaba parte del alimento principal de los pueblos nativos.

En la actualidad se siguen desarrollando más técnicas de elaboración del pan y aparecen otras formas, sin embargo, es la preparación del pan común la que se ha mantenido a lo largo del tiempo.



### ORIGEN DEL PAN DE DULCE



*Ilustración 2 ORIGEN DEL PAN DE DULCE-TAIBE PAOLA*

El pan de dulce nació en México por la mezcla de la cultura nativa con la influencia de preparación de pan que trajeron los colonizadores, en México conocen como pan de dulce al pan que como característica principal es ser elaborado con azúcar u otro endulzante.

“En la época prehispánica los nativos de la región preparaban tortas hechas a base de maíz y que servían para ofrendarse en las ceremonias a los dioses, tiempo después la llegada de los colonizadores por el año 1525 se tiene registro que se elaboraban panes de sal y panes de dulce”. (Monreal, 2010)

La preparación del pan de dulce aparte de tener influencia por parte de los colonizadores también tuvo influencia de los franceses que introdujeron a la región productos horneados.

Actualmente el pan de dulce tiene un lugar destacado en la cultura mexicana por sus 500 años de historia, por la preparación artesanal de los panes y por la variedad de nombres y tipos de pan de dulce.

### ORIGEN DE LAS GUAGUAS DE PAN



*Ilustración 3 ORIGEN DE LAS GUAGUAS DE PAN-TAIBE PAOLA*



## Instituto Superior Tecnológico Japonés

En Ecuador se conmemora el Día de los Difuntos en el mes de noviembre con la colada morada y las conocidas guaguas de pan, en Kichwa “wawa” significa niño o niña y se empezó a denominar así debido a la forma que tiene el pan.

“El origen de la preparación de las guaguas de pan se remonta a las tradiciones andinas ya que en las culturas prehispánicas se tenía un profundo respeto hacia los difuntos y presentaban rituales conformados de símbolos y alimentos como muestra de respeto hacia el difunto”. (Monreal, 2010)

Cuando llegaron los españoles a imponer sus tradiciones y creencias se produjo un cambio radical para los pueblos nativos los cuales solían sacar a los difuntos para poder ofrecer los rituales, sin embargo, con la imposición de la iglesia católica se prohibió todo tipo de ritual o celebración de parte de los pueblos nativos, entonces para poder representar a los difuntos elaboraban lo que se conocía como pan de muerto, era un pan de luto que se hacía con grasa de cerdo, mantequilla y huevos.

En la década de 1980 la elaboración del pan de muertos empezó a cambiar pues se empezó a elaborar con azúcar y con el tiempo se empezó a rellenar el pan con mermeladas de frutas, dulce de guayaba, manjar de leche, queso y se decoran con azúcar de colores para formar los detalles del pan.

### ORIGEN DE LAS CHOLAS DE GUANO



*Ilustración 4 CHOLAS DE GUANO-TAIPE PAOLA*

Las cholas de Guano son panecillos preparados a base de harina de trigo y que van rellenos con dulce de panela, el origen de la preparación de este pan se remonta a los años 1900 aproximadamente en donde en la comunidad de Guano la primera persona que elaboró este pan fue la señorita Mariana Jaramillo que preparo un pan con relleno para servirlo a unos parientes.

“El nombre que adquiere este pan se debe a la mezcla de harina negra y harina blanca, y a la mezcla de sal y azúcar para la elaboración del pan, como era una mezcla decidieron ponerle



## Instituto Superior Tecnológico Japonés

“cholas” pues en aquella época se denominaba cholos a las personas mestizas nacidas de personas españolas e indígenas”. (Monreal, 2010)

Con el pasar del tiempo la receta se ha modificado un poco y se han añadido ingredientes como el queso que va en el relleno junto con el dulce de panela, las personas que lo elaboran aseguran que es mejor prepararlos en horno de leña ya que tiene como un efecto preservan te evitando de esa manera que el pan envejezca pronto.

### ORIGEN DE LOS CINNAMON ROLLS



*Ilustración 5 CINNAMON ROLLS-TAÍPE PAOLA*

“Los cinnamon Rolls, Kanelbulle o rollos de canela son un pan dulce creado en la década de 1920 en Suecia y Dinamarca, pero no es sino hasta la segunda mitad del siglo XIX que empieza a darse a conocer debido a que su elaboración era notamente entre familias mas no para comercialización debido al costo de los ingredientes con los que se preparaban”. (Monreal, 2010)

Después de terminada la Primera Guerra Mundial se seguía elaborando en los hogares debido a la escasez de harina, azúcar y canela, y solo las familias con suficientes recursos económicos podían prepararlos. Tiempo después empezó la comercialización de nuevos tipos de panes de dulce.

Actualmente forma parte de la repostería típica de Europa y de los Estados Unidos debido a la popularidad con la que la gente acogió esta preparación.

Los cinnamon Rolls con un rollo de masa abriochada con canela en polvo y azúcar, luego esta masa va enrollada y se corta en porciones que van a variar dependiendo del lugar donde se preparen y se meterán al horno y una vez cocidas se glasea en el rollo con azúcar o queso crema.





## DONAS



*Ilustración 6 DONAS-TAIPE PAOLA*

El origen de las donas hasta el día de hoy es muy debido ya que no existen datos exactos de quien fue el que ideó este alimento.

“Una de las teorías más aceptadas del origen de las donas es el que se asocia hoy en día con el término doughnut que se realizó por primera vez en 1847, cuando un marinero llamado Hanson Gregory, hiciera un agujero con la tapa de un pimentero de un barco para solucionar el problema de que la masa no se friera bien en el centro”. (Monreal, 2010)

Otra teoría del origen de las donas apunta a que son procedentes del norte de Europa y que dona viene del dulce navideño holandés oliebollen (bolas de aceite), y que llegó a Nueva Ámsterdam (futura Nueva York) en el siglo XVI evolucionando su preparación hasta lo que hoy se conoce como dona.

## EMPANADAS CHILENAS



*Ilustración 7 EMPANADAS CHILENAS-TAIPE PAOLA*

Las empanas chilenas son conocidas originalmente como empanas de pino, el nombre se deriva del término pirru, que es como se le dice en mapudungun a la mezcla de carne picada y cebolla con que se rellena esta empanada.



## Instituto Superior Tecnológico Japonés

“Hoy en día el pino también incluye huevo cocido, aceitunas y pasas. La masa, en tanto, se hace de harina de trigo, manteca y huevos y tradicionalmente se cuece en horno de barro2.” (Monreal, 2010)

Las empanadas son consideradas un alimento emblemático del país. Salvador Allende, presidente entre 1970 y 1973, enfatizó el carácter nacional de su proyecto político diciendo que sería una revolución con sabor a vino tinto y olor a empanada.

Estas empanadas suelen cocinarse en horno de leñas, aunque también pueden freírse en aceite

### **PAN DE LECHE DE DULCE**



*Ilustración 8 PAN DE LECHE DE DULCE-TAÍPE PAOLA*

El pan de leche de dulce forma parte de una tradición gastronómica en la ciudad de Ibarra, sobre todo en Caranqui, donde existen negocios dedicados a la elaboración de este pan sin sospechar que se convertirían en los preferidos por la ciudadanía.

“Los locales que desde hace ya varios años se han dedicado a este oficio gastronómico y tradicional oficio han logrado consagrar al lugar como un punto turístico y atractivo por esta delicia que alegra los paladares de propios y extraños”. (Monreal, 2010)

Llevamos años de experiencia en esto. La abuelita de mi esposa es quien conocía de la receta y preparaba el pan, pero únicamente para ser degustado por la familia. En lo que a la historia de esta receta conocemos que fue traída por un señor que era español y que posteriormente su conocimiento fue replicado por otras familias de aquí de Caranqui



### PAN DE PASCUA



*Ilustración 9 PAN DE PASCUA-TAIPE PAOLA*

“El origen del pan de pascua puede provenir de Alemania o Italia, donde se elabora con levadura y mazapán. Luego se agregan las almendras, frutas secas y nueces, lo horneaban bajo el nombre de ‘Pan de Cristo’ para recordar el lugar donde nació Jesús en donde estos frutos son abundantes”. (Monreal, 2010)

Después de su llegada a Chile hace unos 150 años se generó el llamado «pan de Pascua criollo», el cual cambió las frutas secas por frutas cristalizadas, y el bizcocho cambió a uno de color más oscuro.

En esa época su composición se basaba principalmente en levadura y mazapán tiempo después fue evolucionando y adquiriendo nuevos componentes contando hoy con una gran variedad de preparaciones.

### PAN DE ZAPALLO



*Ilustración 10 PAN DE ZAPALLO-TAIPE PAOLA*

“El origen del pan de zapallo se origina por la elaboración del conocido pan de calabaza, históricamente antes de la colonización en América del Norte, las tribus amerindias vivían



Instituto Superior Tecnológico Japonés  
repartidas en cinco zonas principales del Estados Unidos: el noreste, el sur, las Grandes Llanuras, la costa del Pacífico y los desiertos del suroeste”. (Monreal, 2010)

Cuando llegaron los colonizadores los nativos americanos eran expertos en el modo de cultivar hasta 100 clases de productos diferentes debido a que sobrevivían comiendo de las frutas y hortalizas que se daban en sus tierras.

El pan se empezó a elaborar tras la mezcla de la cultura de los colonizadores, y los nativos americanos.

### **PAN INTEGRAL**



*Ilustración 11 PAN INTEGRAL-TAIPE PAOLA*

El pan integral se originó hace ocho mil años en los lagos suizos donde se le horneaba fermentado, hecho simplemente con cebada molida y agua. Tiempo después las técnicas de la panadería evolucionaron y panaderos egipcios descubrieron que su producto mejoraba si se le añadía levadura antes de hornearlo.

El pan integral, también se lo conoce como pan moreno o pan marrón y está compuesto de harina no refinada (posee más salvado), sal, agua y levadura activa.

Se lo denomina integral ya que posee una gran cantidad de fibra dietética. Algunos panes considerados de elaboración tradicional son denominados integrales, como el pan de soda irlandés. En algunos países del norte de Europa se considera el consumo de este pan como un ingrediente de la dieta equilibrada.

“La popularidad de este pan ha ido creciendo desde finales del siglo XX, y hoy en día es fácil encontrarlo”. (Monreal, 2010)

### **TIPOS DE LEVADURAS**

“La levadura o fermento son un conjunto de hongos microscópicos capaces de iniciar los procesos de descomposición (fermentación) de distintas sustancias orgánicas, particularmente azúcares y carbohidratos.” (Magestic, 2013)



## **Levadura prensada**

- Este tipo de levadura es también conocida como levadura fresca porque viene prensada en bloques de pasta y hay que guardarla en refrigeración para evitar que la levadura muera. Se la debe diluir en agua antes de usarla para conseguir una masa esponjosa.

## **Levadura seca**

- Semejante a la prensada, viene en presentaciones deshidratadas, selladas al vacío y granulada (en polvo), aporta textura y esponjosidad a las preparaciones.
- Esta levadura se añade directamente y suele usarse en repostería.

## **Levadura natural o madre**

- Imprescindible en preparaciones con harina integral y se combina con la granulada, esta levadura se debe dejar en reposo en un pedazo de masa de pan antes de emplearse en el conjunto de la preparación.

## **Levadura química**

- También denominada polvo de hornear, se dispensa en sobres y se suele usar en repostería. El contenido se mezcla con los ingredientes.
- No es una levadura propiamente ya que no produce el efecto de fermentación como lo hacen las levaduras biológicas, sino que mediante sustancias químicas como bicarbonato de sodio simulan la fermentación.

## **TIPOS DE GRASAS**

“Las funciones principales de las grasas son suavizar la textura del producto, agregarle humedad y enriquecerlo, aumentar sus características de conservación y mejorar el sabor.

Las materias grasas pueden ser elaboradas a partir de aceites hidrogenadas de animales y vegetales o a partir de grasas animales como la manteca de cerdo o grasa de venado”. (Magestic, 2013)

### **Mantequilla**

Grasa de origen animal, suele darse en producción como mantequilla salada y sin sal, la última preferiblemente para hornear.

Cuando la mantequilla está fría es dura y quebradiza, pero cuando está a temperatura ambiente es suave y se derrite con facilidad.



“Proviene de aceites vegetales parcialmente hidrogenados con 80% de grasa, la característica principal de la margarina es que son suaves y creman bien para panadería, mientras que la de pastas son más resistentes, elásticas y de consistencia cerosa”. (Magestic, 2013)

## **Manteca vegetal**

Grasa comestible, es una mezcla de manteca de cerdo y aceites vegetales parcialmente hidrogenados.

Tiene un 100% de grasa y su punto de fusión es de 50°.

## **Mantecas comunes**

Textura bastante firme y cerosa, tiende a mantener su forma en masas o en pastas, crema bastante bien y se suelen derretir a altas temperaturas.

## **Mantecas emulsificadas**

Son mantecas suaves que se incorporan con facilidad y recubren rápidamente las partículas de azúcar y harina.

## **Aceites**

Los aceites son 100% grasa y se obtienen de algunos cereales como maíz, leguminosas (soya) o de oleaginosas (almendras).

En la panificación se usa con menos frecuencia porque se esparce demasiado y acorta fibras de gluten.

## **Funciones de las grasas**

**Lubricante:** más importante en panadería, la grasa se distribuye impidiendo la fuga de humedad del producto.

**Aireadoras:** Importante en pastelería ya que acumula el vapor durante el horneado generando así el volumen.

**Estabilizadora:** Confiere resistencia a los batidos para evitar su caída durante el horneado.

**Conservación del producto:** El producto se conserva fresco durante un tiempo más prolongado.

## **EFFECTOS QUE CAUSAN LOS INGREDIENTES EN EL PAN**

### **LA LEVADURA**

La levadura al ser un conjunto de hongos microscópicos capaces de iniciar los procesos de descomposición de distintas sustancias orgánicas, particularmente azúcares y carbohidratos, se usa para conseguir una masa esponjosa.

El azúcar aporta con ciertas características al pan como son la suavidad,

**La suavidad:** El azúcar tiene una capacidad de retener el agua en la cocción y permite que el producto mantenga la humedad y por tanto sea más suave.

**Conservación:** Cuando un pan es más suave, significa que posee mayor humedad, esto influye haciendo que el tiempo de conservación sea más largo debido a que demora más tiempo en secarse.

**Color al pan:** Cuando la masa del pan contiene azúcar y se somete a calor a 160° se carameliza y toma una coloración oscura, sin embargo, si la masa contiene más cantidad de azúcar debe cocinarse a temperaturas más bajas para evitar que se caramelicé demasiado y llegue a quemarse.

**Fermentación:** La levadura son hongos microscópicos que se alimentan de azúcares, por lo cual si en una masa ponemos azúcar ayudaremos a que se pueda leudar.

## LA GRASA

Las funciones principales de las grasas son suavizar la textura del producto, agregarle humedad y enriquecerlo, aumentar sus características de conservación y mejorar el sabor.

La grasa posee características que aportarán a una preparación del pan como son:

Aumentar la elasticidad de la masa

Aumentar el volumen del pan

Extender el tiempo de conservación

Proporcionar una estructura más fina y brillante a la miga.

Ayuda a que la corteza del pan sea más fina.

## LA LECHE

“Utilizada comúnmente en panadería como leche en polvo, o en crema por su facilidad de manejo, y sus reacciones químicas en la masa como son:

Mejorar el aspecto, sabor, aroma y color del pan

Ayuda a formar una corteza fina ya que la leche capta y retiene humedad.

Aporta un valor nutritivo al pan ya que posee proteínas, minerales y vitaminas”. (Magestic, 2013)

## EL AGUA

Tiene una influencia muy importante en la elaboración del pan ya que hace posible el desarrollo de la levadura en la masa, actúa como solvente de la sal y el azúcar y mantiene la consistencia de la masa.

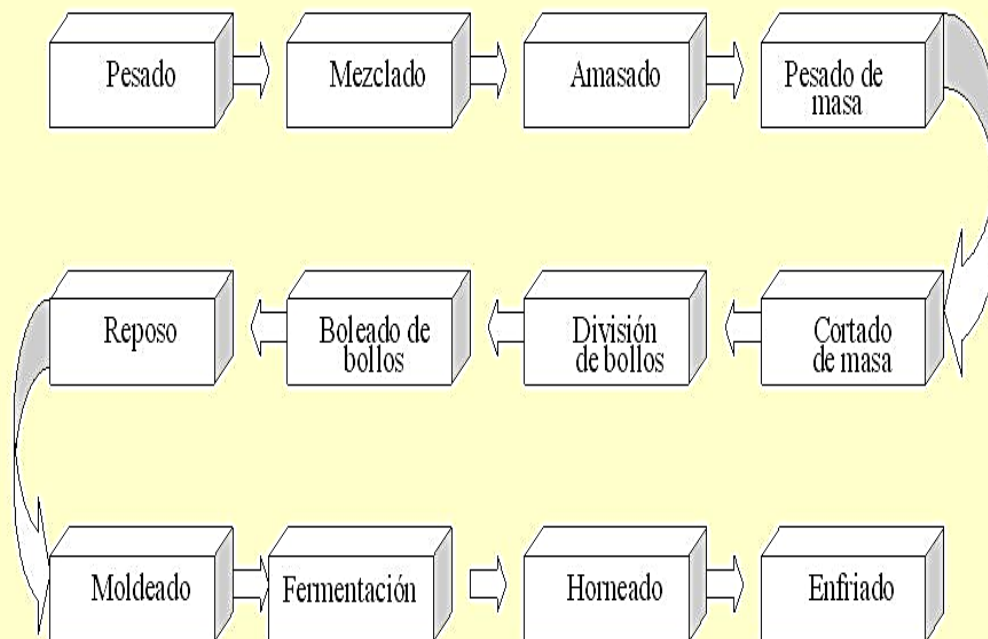
Actúa principalmente en la formación del gluten, ayuda a formar una masa más compacta y por su higroscopicidad que es la capacidad de absorber el agua influye en el estado de conservación del pan.

**LA HARINA**

“La harina de trigo influye para la obtención de un pan esponjoso debido que al ser mezclada con agua y levadura origina una masa elástica y compacta. Esto ocurre gracias a la existencia de dos proteínas que al hidratarse forman una sustancia elástica llamada Gluten” (Magestic, 2013)

## Proyecto: Panadería y Pastelería

### Flujograma: Producción de Pan



**-Presentar flujogramas y descripción de los procesos.**



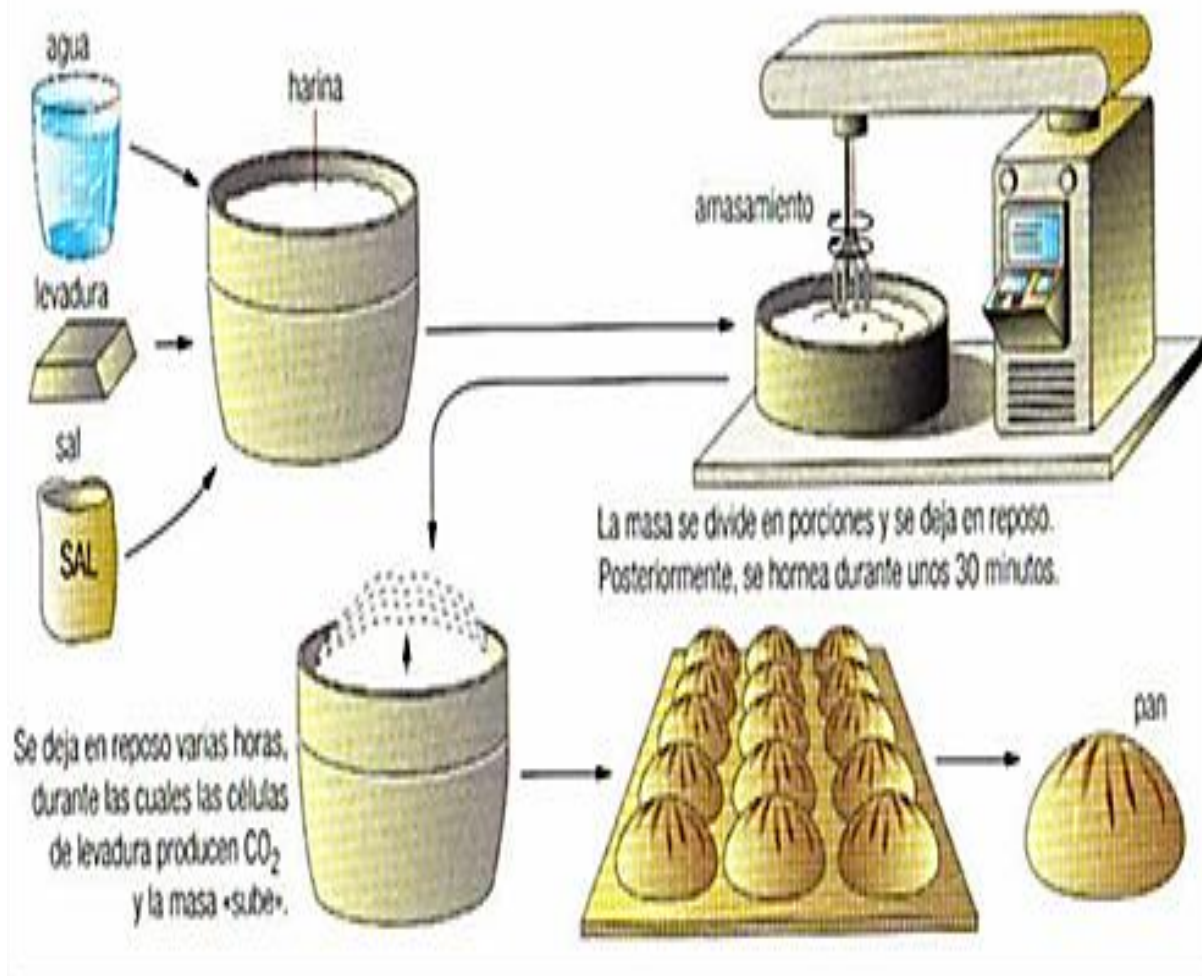


Ilustración 13 Proceso de panificación -google

# Transformación de alimentos.

## Producción de pan


Fermentación alcohólica: *Saccharomyces cerevisiae*





## INSTITUTO TECNOLÓGICO SUPERIOR "JAPÓN"

### RECETA ESTANDAR

NOMBRE DE LA PREPARACION:				CHOLAS DE GUANO
# PAX	TIEMPO DE VIDA UTIL	CONTROLES CRÍTICOS:		
31	72 H			
INGREDIENTES	CORTES	P.N.	UND.	TEMPERATURA DE COCCIÓN: 180°
HARINA		500	GR	TEMPERATURA DE ALMACENAMIENTO: AMBIENTE
AGUA		200	GR	
LEVADURA		15	GR	
AZÚCAR		30	GR	
HUEVOS		50	GR	
MANTECA		150	GR	
SAL		10	GR	
<b>RELLENO</b>				
PANELA		200	GR	
QUESO FRESCO		70	GR	
HARINA INTEGRAL		70	GR	
HERRAMIENTAS:				
Bowls, bandejas, cucharas.				
VAJILLA:				
Vajilla cuadrada color blanco				
PREPARACIÓN:				
<p>_Formamos un volcán, con la harina tamizada con la sal, en el centro ponemos la levadura activada con el agua tibia, huevos, manteca y azúcar, amasamos hasta formar una masa elástica que dejaremos reposar por treinta minutos.</p> <p>_Pesamos 20 o 30 gr por porción de pan y dejamos leudar por 5 minutos más, hasta eso preparamos el relleno mezclando en un bowl el queso desmenuzado, la harina integral y la panela molida.</p> <p>_Para rellenar las porciones de pan, formamos como una tortillita en donde vamos a poner el relleno y procedemos a sellar quedando de forma redondeada y ponemos a leudar 30 minutos más con todo y el relleno.</p> <p>_Llevamos al horno con temperatura en 180° hasta que vemos estén dorados y retiramos del horno.</p>				



**INSTITUTO TECNOLÓGICO SUPERIOR "JAPÓN"**

0

NOMBRE DE LA PREPARACION:				CINNAMON ROLLS
# PAX	TIEMPO DE VIDA UTIL	CONTROLES CRÍTICOS:		
21				
INGREDIENTES	CORTES	P.N.	UND.	TEMPERATURA DE COCCIÓN: 180°
LEVADURA		30	GR	TEMPERATURA DE ALMACENAMIENTO: Ambiente
AGUA TIBIA		60	ML	
MANTEQUILLA		110	GR	
LECHE TIBIA		237	ML	
AZÚCAR		65	GR	
SAL		5	GR	
HUEVO LIGERAMENTE BATIDO		1	UND.	
HARINA		700	GR	
EMPASTAR				
AZÚCAR MORENA		100	GR	
MANTEQUILLA		30	GR	
GLASEADO				
QUESO CREMA		1/4	TAZA	
AZÚCAR IMPALPABLE		1	TAZA	
LECHE		1	cda.	
HERRAMIENTAS:				
Kitchenaid, bowls, rodillo de madera, bandeja, cuchillo.				
VAJILLA:				
Vajilla cuadrada de color anaranjado.				
PREPARACIÓN:				
<p>_Poner en un bowl la mantequilla, la levadura activada con el agua tibia, el azúcar y la sal, todo ligeramente batido con el huevo.</p> <p>_En la kitchenaid colocamos la harina con la mezcla anterior hasta que la masa quede con una consistencia mas o menos dura y llevamos a leudar por una hora y media. Cuando la masa haya leudado procedemos a estirla y con la ayuda de un rodillo de madera daremos una forma cuadrada a la masa y la engrasaremos, esparciremos la canela molida y procedemos a enrollar toda la masa hasta que quede un solo rollo.</p> <p>_Cortamos en porciones iguales el rollo y aseguramos la base del rollo con un poco de su propia masa, ponemos en las bandejas y llevamos al horno con temperatura en 180°. Cuando hayan salido del horno y estén un poco frios pondremos el glaseado en la parte superior de los cinnamon rolls.</p>				



# INSTITUTO TECNOLÓGICO SUPERIOR "JAPÓN"

## RECETA ESTANDAR

NOMBRE DE LA PREPARACION:				DONAS	
# PAX	TIEMPO DE VIDAUTIL	CONTROLES CRÍTICOS:			
21	2 DÍAS				
INGREDIENTES	CORTES	P.N.	UND.	TEMPERATURA DE COCCIÓN:	
<b>MASA ESPONJA</b>				TEMPERATURA DE ALMACENAMIENTO: Ambiente	
HARINA		125	GR		
LEVADURA		20	GR		
AGUA		100	ML		
<b>MASA</b>					
HARINA		375	GR		
AGUA		175	ML		
SAL		5	GR		
AZÚCAR		75	GR		
HUEVOS		100	GR		
MANTEQUILLA		75	GR		
LECHE EN POLVO		15	GR		
ESENCIA DE VAINILLA		2,5	GR		
ACEITE PARA FREIR		1	LT		
GLACÉ, COCO SECO					
HERRAMIENTAS:					
Balanza, bowls, sartén, rallador, espátula de media luna.					
VAJILLA:					
Vajilla cuadrada de color blanco.					
PREPARACIÓN:					
<p>_Preparamos la masa esponja y dejaremos reposar en un bowl por 30 minutos.</p> <p>_En la máquina colocamos la harina, sal, azúcar, leche en polvo y vamos a batir despacio e iremos agregando mantequilla, los huevos, la esencia de vainilla y la ralladura de limón, batiremos todo hasta conseguir una masa elástica la cual pondremos a leudar en un bowl engrasado por 30 minutos.</p> <p>_Una vez leudado vamos a desgasificar y a pesar en porciones de 40 gr, boleamos las porciones y colocamos en una bandeja previamente engrasada y dejamos leudar por 3 minutos más en el horno, retiramos y les damos forma y dejamos leudar por 10 minutos.</p> <p>_Procedemos a freir las donas, cuando estén doradas retiramos del aceite y dejamos enfriar para el decorado, puede ser con coholate derretido, glacé, coco rallado.</p>					



## INSTITUTO TECNOLÓGICO SUPERIOR "JAPÓN"

### RECETA ESTANDAR

NOMBRE DE LA PREPARACION:				EMPANADAS CHILENAS
# PAX	TIEMPO DE VIDA UTIL	CONTROLES CRÍTICOS:		
21	24 H			
INGREDIENTES	CORTES	P.N.	UND.	TEMPERATURA DE COCCIÓN: 180°
HARINA		1	KL	TEMPERATURA DE ALMACENAMIENTO: AMBIENTE
MANTECA DE CHANCHO		500	GR	
AGUA CALIENTE		500	ML	
SAL		1	cda	
AZÚCAR		1/2	cda	
RELLENO				
CARNE MOLIDA		250	GR	
CEBOLLA PERLA	BRUNOISE	1	UND.	
COMINO MOLIDO		1	GR	
ORÉGANO		2	GR	
ACEITUNAS EN RODAJAS		5	GR	
PASAS		5	GR	
HUEVOS COCIDOS		2	UND.	
SAL		1	GR	
HERRAMIENTAS:				
Bowls, cuchillo, sartén, bandeja,				
VAJILLA:				
Vajilla cuadrada de color blanco.				
PREPARACIÓN:				
<p>_Preparamos la masa con la harina, manteca de chancho, agua caliente, azúcar y media cucharada de sal, amasamos y dejamos reposar por unos minutos.</p> <p>_Para el relleno pondremos en un sartén la carne molida, la cebolla perla, una cucharada de orégano, media cucharada de comino molido, y un cuarto de taza de aceitunas verdes en rodajas, una vez cocido dejamos enfriar para que no se rompa la masa cuando pongamos el relleno.</p> <p>_Para las empanadas cortaremos la masa en forma cuadrada, rellenamos y sellamos. Engrasamos una bandeja, ponemos las empanadas y llevamos al horno.</p>				



## INSTITUTO TECNOLÓGICO SUPERIOR "JAPÓN"

### RECETA ESTANDAR

NOMBRE DE LA PREPARACION:				GUAGUAS DE PAN
# PAX	TIEMPO DE VIDA UTIL	CONTROLES CRÍTICOS:		PESO POR PORCIÓN: 100 GR
10				
INGREDIENTES	CORTES	P.N.	UND.	TEMPERATURA DE COCCIÓN: 180°
<b>MASA ESPONJA</b>				TEMPERATURA DE ALMACENAMIENTO:
HARINA		150	GR	
LEVADURA		20	GR	
AGUA		110	ML	
<b>MASA</b>				
HARINA		350	GR	
AGUA		15	GR	
SAL		10	GR	
AZÚCAR		75	GR	
HUEVOS		125	GR	
MANTEQUILLA		150	GR	
RALLADURA DE LIMON		3	GR	
ESCENCIA DE VAINILLA		5	GR	
LECHE EN POLVO		30	GR	
<b>GLACÉ</b>				
CLARA DE HUEVO		40	GR	
AZUCAR IMPALPABLE		200	GR	
<b>HERRAMIENTAS:</b>				
Balanza, bowls, rodillo, rallador, colorantes, papel encerado, espátula de goma, espátula de media luna.				
<b>VAJILLA:</b>				
Vajilla cuadrada de color blanco.				

#### PREPARACIÓN:

\_Para la preparacion de la masa esponja ctivamos la levadura con agua tibia y mezclamos con la harina tamizada, empezamos a mezclar, amazamos y llevamos a leudar por 30 minutos.

\_Para la masa tamizamos la harina con la sal y formamos un volcan, en los bordes con la harina pondremos la ralladura de limón y en el centro colocamos la mantequilla, los huevos, el azúcar, esencia de vainilla, la leche en polvo y la levadura activada y mezclamos con la masa esponja hasta formar una masa elastica y llevamos a leudar por 30 minutos. Una vez leudado pesamos porciones de 100 gr y formamos las guaguas haciendo una forma redonda como tortilla y en un borde ponemos el relleno que puede ser mermelada o manjar de leche, lo cubrimos, enrollamos y sellamos. Luego llevamos a leudar por 30 minutos mas las guguas en las bandejas y de ahí llevamos al horno.

\_Para el glacé separamos las claras y las yemas de los huevos, procedemos a batir las claras e iremos incorporando poco a poco el azúcar hasta conseguir una textura cremosa y al final agregamos unas gotas de colorante.

\_Cuando hayan salido las guaguas del horno y esten frías procedemos a decorar con el glacé.



## INSTITUTO TECNOLÓGICO SUPERIOR "JAPÓN"

### RECETA ESTANDAR


NOMBRE DE LA PREPARACION:				PAN DE DULCE
# PAX	TIEMPO DE VIDA UTIL	CONTROLES CRÍTICOS:		TEMPERATURA DE COCCIÓN: 180°
27	24 HORAS			
INGREDIENTES	CORTES	P.N.	UND.	
HARINA		1000	GR	
AGUA		350	GR	
HUEVOS		3	UND	
AZÚCAR		240	GR	
SAL		5	GR	
LEVADURA		50	GR	
MANTEQUILLA SIN SAL		200	GR	
VAINILLA		5	GR	
RELLENO				
CREMA PASTELERA		250	GR	
LECHE		1/2	LT	
HERRAMIENTAS:				
Balanza, bowls, olla, cuchara, bandeja, papel encerado, brocha.				
VAJILLA:				
Vajilla cuadrada de color blanco				
PREPARACIÓN:				
<p>_Batiremos la crema pastelera con medio litro de leche y una vez haya obtenido una consistencia espesa mantendremos en refrigeración.</p> <p>_Tamizamos la harina junto con la sal y procedemos a formar un volcán asegurandonos de dejar el centro con suficiente espacio, en el centro ponemos la mantequilla sin sal, dos huevos, una cucharada de esencia de vainilla, azúcar y la levadura activada con agua tibia.</p> <p>_Formamos una masa con todos los ingredientes del centro e iremos integrando la harina de alrededor, amasaremos la masa estirandola y dando golpes hasta que quede elástica y suave y dejaremos leudar cubierto con papel film por unos 30 minutos.</p> <p>_Una vez leudada la masa procedemos a estirar y desgasificar, luego con la balanza pesaremos 60 gr de porciones para el pan, formamos una masa redonda por porción y colocamos en la bandeja con una base de papel encerado, luego haremos corte en la punta de cada pan y formaremos un hueco donde ponemos el relleno de crema pastelera, pintamos el pan con un huevo batido y llevamos al horno.</p>				





## INSTITUTO TECNOLÓGICO SUPERIOR "JAPÓN"

### RECETA ESTANDAR

NOMBRE DE LA PREPARACION:				PAN DE LECHE DE DULCE
# PAX	TIEMPO DE VIDA UTIL	CONTROLES CRÍTICOS:		
21	24 H			
INGREDIENTES	CORTES	P.N.	UND.	TEMPERATURA DE COCCIÓN: 180°
MARGARINA		90	GR	TEMPERATURA DE ALMACENAMIENTO: AMBIENTE
MANTECA		90	GR	
AZÚCAR		180	GR	
HARINA		500	GR	
POLVO DE HORNEAR		10	GR	
HUEVOS		100	GR	
LECHE		280	ML	
LEVADURA		15	GR	
ESCENCIA DE VAINILLA		5	GR	
SAL		0,5	GR	

#### HERRAMIENTAS:

Bowls, kitchenaid, papel encerado, bandejas.

#### VAJILLA:

Vajilla cuadrada de color blanco.

#### PREPARACIÓN:

\_ En la Kitchenaid ponemos a cremar la manteca, margarina y el azúcar, posteriormente cuando esté cremando añadiremos la esencia de vainilla y los huevos uno por uno.

\_ En un bowl aparte tamizaremos la harina con el polvo de hornear y la sal e iremos poniendo poco en la kitchenaid alternando con la levadura activada con la leche tibia, dejaremos mezclar por un rato hasta formar una masa con elasticidad.

\_ En las bandejas colocaremos papel encerado y pondremos las porciones de pan las cuales dejaremos reposar por 20 minutos.



**INSTITUTO TECNOLÓGICO SUPERIOR "JAPÓN"**

**RECETA ESTANDAR**


NOMBRE DE LA PREPARACION:				PAN DE PASCUA	
# PAX	TIEMPO DE VIDA UTIL	CONTROLES CRÍTICOS:		TEMPERATURA DE COCCIÓN: 170°	
5	10 DIAS				
INGREDIENTES		CORTES	P.N.	UND.	TEMPERATURA DE ALMACENAMIENTO: Ambiente
<b>MASA ESPONJA</b>					
HARINA			150	GR	
LEVADURA			40	GR	
AGUA			110	ML	
<b>MASA</b>					
HARINA			350	GR	
AGUA			15	ML	
SAL			10	GR	
AZÚCAR			125	GR	
HUEVOS			100	GR	
MANTEQUILLA			100	GR	
RALLADURA DE LIMÓN			2,5	GR	
ESCENCIA DE VAINILLA			2,5	GR	
PASAS			75	GR	
FRUTA CONFITADA (MACERADAS)			75	GR	
CIRUELA PASA			10	UND.	
<b>HERRAMIENTAS:</b>					
Balanza, bowls, cuchillo, rallador, tijera, brocha, espátula de media luna, pirutines.					
<b>VAJILLA:</b>					
Vajilla cuadrada colo blanco.					

PREPARACIÓN:
<p>_Hacer la masa esponja y dejamos reposar en un bowl engrasado y tapado con una funda por 30 minutos.</p> <p>_En la kitchenaid colocamos la harina tamizada con la sal e iremos mezclando agregando la mantequilla, esencia de vainilla, la masa esponja, la fruta confitada, pasas y la ralladura de limón. Mezclaremos hasta obtener una masa elástica.</p> <p>_La masa dejaremos reposar por un rato mas en un bowl engrasado y una vez leudado vamos a desgasificar y a pesar las porciones de pan y pondremos las porciones boleadas en los pirutines previamente engrasados y dejaremos leudar por 15 minutos.</p> <p>_Una vez pasado los 15 minutos pintaremos con huevo y con la ayuda de una tijera cortaremos en cruz la parte superior del pan y pondremos una ciruela pasa cortada y rociaremos un poco de azúcar.</p> <p>_Hornearemos el pan a 170° por 20 minutos.</p>



## INSTITUTO TECNOLÓGICO SUPERIOR "JAPÓN"

### RECETA ESTANDAR

NOMBRE DE LA PREPARACION:				PAN DE ZAPALLO
# PAX	TIEMPO DE VIDA UTIL	CONTROLES CRÍTICOS:		
36	48 HORAS			
INGREDIENTES	CORTES	P.N.	UND.	TEMPERATURA DE COCCIÓN: 180°
HARINA		600	GR	TEMPERATURA DE ALMACENAMIENTO: T.AMBIENTE
YEMAS DE HUEVO		6	UND.	
MANTEQUILLA EL KIOSKO SIN SAL		100	GR	
MANTECA DE CHANCHO		2	CDAS.	
LEVADURA		30	GR	
CREMA DE LECHE		150	GR	
SAL		1	CDA.	
AZÚCAR		2	CDAS.	
ZAPALLO COCINADO MAJADO		300	GR	
QUESO SIN SAL		1	UND.	
AGUA TIBIA		50	ML	
HERRAMIENTAS:				
Balanza, bowls, bandeja, espátula, brocha.				
VAJILLA:				
Vajilla cuadrada de color blanco				
PREPARACIÓN:				
<p>_Tamizamos la harina con la sal, formamos un volcan y en el centro colocamos las yemas de huevo, mantequilla sin sal, manteca de chanco, crema de leche, azúcar, queso sin sal, el zapallo cocinado majado y la levadura activada con agua tibia y mezclamos hasta formar una masa elástica y dejamos leudar por treinta minutos.</p> <p>_Una vez leudado pesamos 50 gr por porción y dejamos reposar por treinta minutos mas, pintamos con huevo, ponemos un poco de ajonjolí y llevamos al horno con temperatura en 180°.</p>				



## INSTITUTO TECNOLÓGICO SUPERIOR "JAPÓN"

### RECETA ESTANDAR

NOMBRE DE LA PREPARACION:				PAN INTEGRAL
# PAX	TIEMPO DE VIDA UTIL	CONTROLES CRÍTICOS:		
15	48 H			
INGREDIENTES	CORTES	P.N.	UND.	TEMPERATURA DE COCCIÓN: 180°
HARINA INTEGRAL		250	GR	TEMPERATURA DE ALMACENAMIENTO: AMBIENTE
HARINA		250	GR	
AGUA		325	ML	
LEVADURA		20	GR	
SAL		10	GR	
MANTEQUILLA / MANTECA		30	GR	
LECHE EN POLVO		30	GR	
AZÚCAR		40	GR	
HERRAMIENTAS:				
Balanza, rodillo, cernidor, bowls, espátula de media luna, bandeja.				
VAJILLA:				
Vajilla cuadrada blanca				
PREPARACIÓN:				
<p>_ Formar un volcán con la harina, harina de trigo tamizada con la sal, leche en polvo y en el centro colocar la levadura activada con el agua tibia, mantequilla o manteca y azúcar, amasar hasta formar una masa elástica y poner en un bowl previamente engrasado y dejamos leudar por 30 minutos cubierto con un trapo seco.</p> <p>_ Cuando haya leudado procedemos a pesar 60 gramos por porción de pan, en las bandejas pondremos las porciones de pan y dejaremos leudar por 30 minutos más cubiertos con una funda.</p> <p>_ Una vez leudado las porciones del pan integral procedemos a llevar al horno con temperatura en 180°.</p>				



#### 4. ESTRATEGIAS DE APRENDIZAJE

<b>ESTRATEGIA DE APRENDIZAJE 1: Análisis y Planeación</b>	
<b>Descripción:</b>	
Método Lógico: observación, investigación, análisis y síntesis.	
Método Comparativo: observación, descripción, comparación, asociación.	
Diálogo socrático.	
Diálogo reflexivo.	
Descripción	
Análisis de los contenidos.	
Uso del método explicativo sobre los contenidos relevantes.	
Discusión sobre las lecturas, artículos y videos.	
Observación atenta y detallada de los temas trabajados en cada horario	
<b>Ambiente(s) requerido:</b>	
Aula amplia con buena iluminación.	
<b>Material (es) requerido:</b>	
Infocus. Material necesario para poner en práctica las experiencias de aprendizaje.	
<b>Docente:</b>	
Con conocimiento de la materia.	

#### 5. ACTIVIDADES

- Controles de lectura
- Exposiciones
- Presentación del Trabajo final

Se presenta evidencia física y digital con el fin de evidenciar en el portafolio de cada aprendiz su resultado de aprendizaje. Este será evaluable y socializable.

#### 6. EVIDENCIAS Y EVALUACIÓN

<b>TIPO DE EVIDENCIA</b>	<b>DESCRIPCIÓN ( DE LA EVIDENCIA)</b>
De conocimiento:	Elaboración de tareas según temario. Material de enseñanza en digital.



# Instituto Superior Tecnológico Japonés

Desempeño:	Trabajo individual de menús de varias regiones. Análisis de la materia enseñada.
De Producto:	Planificación de Experiencia de aprendizaje.
Criterios de Evaluación (Mínimo 5 Actividades por asignatura)	CLASES 1: Desarrollo de proyecto de panadería. Análisis de receta estándar.
ACTIVIDAD 1.	
ACTIVIDAD 2.	CLASES 1: Operar técnicas de amasado manual y máquina. Análisis de las diferentes etapas para realizar panes.
ACTIVIDAD 3.	CLASES 2: Elaboración de receta estándar y costeo. Clasificar las masas desde una masa para pizza una baguette y hasta un pan dulce como el pan tradicional guaguas de pan. Presentación del resultado final del pan.
ACTIVIDAD 4.	CLASES 2: Manejo de la equipos de panadería según el tipo de receta a preparar.
ACTIVIDAD 5.	CLASES 3: Masas líquidas: Revisión de Receta Estándar de los panes. Análisis del tipo de cada masa a utilizar.
ACTIVIDAD 6.	CLASES 3: Elaboración y conceptos básicos en la preparación de cada pan. Pesos y medidas por porción.
ACTIVIDAD 7.	CLASES 4: Taller práctico de panadería, horneado, almacenamiento resultado final de servicio.
ACTIVIDAD 8.	CLASES 5: Taller práctico de panadería, horneado, almacenamiento resultado final de servicio.
ACTIVIDAD 9.	Taller práctico de panadería, horneado, almacenamiento resultado final de servicio.
ACTIVIDAD 10.	Evaluación Examen final de panadería Entrega de trabajo. Anillados con recetario y food cost

**Elaborado por:**  
**Tecnga. Paola Taipe**

**Revisado Por:**  
**(Coordinador)**

**Reportado Por:**  
**(Vicerrector)**



Instituto Superior Tecnológico Japonés

**EVIDENCIAS**

**GASTRONOMIA**

**PANADERIA**



# Instituto Superior Tecnológico Japonés

## Elaboracion de panes en taller



## Elaboracion de pan artesanal de chocho , masa suave







Instituto Superior Tecnológico Japonés

Taller práctico elaboración de panes.



## BIBLIOGRAFÍA

Magestic, A. (2013). *Técnicas de Panadería*. Bogotá: LEXUS EDITORES.

Monreal, J. L. (2010). *Paladar cocina y repostería*. Bogotá: Oceano.



*Guía metodológica Panadería  
Carrera de Gastronomía  
Tnlga. Paola Taipe  
2020*

*Coordinación Editorial Dirección:*

*Lucía Begnini Dominguez.*

*Coordinación Editorial:*

*Milton Altamirano Pazmiño, Alexis Benavides.*

*Diagramación: Sebastián Gallardo.*

*Corrección de Estilo: Lucía Begnini.*

*Diseño: Sebastián Gallardo.*

*Instituto superior tecnológico Japón*

*AMOR AL CONOCIMIENTO*