TECNOLOGO PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS

EQUIPOS Y UTENSILIOS EMPLEADOS EN LA INDUSTRIA PANIFICADORA

FICHA 2452819



Objetivos:

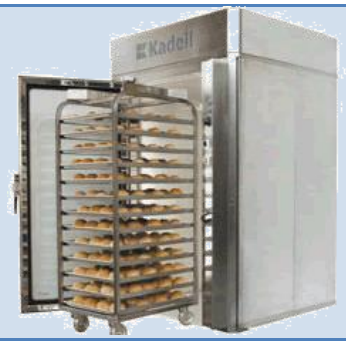
- Identificar y diferenciar los equipos utilizados en el procesamiento de productos de panificación.
- Seleccionar los equipos a utilizar, teniendo en cuenta sus características, su capacidad de producción, y el producto a obtener.
- Utilizar los equipos de acuerdo a las indicaciones de la ficha técnica del proveedor.

Introducción:

Actualmente existe una amplia gama de equipos que pueden ser utilizados en los procesos de panificación y pastelería, a lo largo de la historia el ser humano ha investigado y ha desarrollado diversos equipos que varían entre sí de acuerdo a su uso. Hoy en día se encuentran equipos de alta tecnología como: los hornos rotatorios y rotativos, las amasadoras industriales, entre otros, cuyo objetivo fundamental es ahorrar tiempo y esfuerzo en la elaboración de estos productos. *Estimado aprendiz le animo entonces a que desarrolle este material con empeño, y con ello pueda usted tener conocimiento de los equipos que va a encontrar en el desarrollo de su labor, pues ello le permitirá emplearlos de la manera adecuada.*

Equipos empleados en la industria de Panificación:

EQUIPOS MAYORES	
MESA DE TRABAJO: La mesa de trabajo como su nombre lo indica está elaboradaen acero inoxidable para evitarcontaminación, y facilita el alistamiento de las materias primas e insumos que se requieren en cada producción.	

HORNO PIZZERO: Este equipo puede ser de leña, carbón, gas, eléctrico, estáticos, rotativos (dependiendo de su fuente de energía). Este horno maneja altas temperaturas y es especial para hornear pizza.	
HORNO ROTATIVO / GIRATORIO: Donde se somete la masa para pan al calor, a fin de que sea palatable. El horno rotativo, acelera la cocción, maneja temperaturas hasta 550°F, tiene un sistema de calefacción a gas natural o propano, eléctrico o ACPM.	
ESCABILADERO: Permite la leudación de la masa (en caso de no disponer de cámaras de fermentación), y el enfriamiento del pana la salida del horneado. Construidos en acero inoxidable, y con capacidad para 30 y 60 latas.	
CUARTO DE CRECIMIENTO: Sirve para dar volumen a la masa de pan ya formada. Se requiere una temperatura promedio de 32°C, y una Humedad Relativa de (75 – 85) %.	
AMASADORA/MOJADORA/CILINDRADORA: El amasado tiene dos finalidades: mezclaren forma homogénea todos losingredientes; y trabajar toda esta mezcla a fin de airearla y hacerla flexible y elástica. secaracteriza por mayor absorción de agua, mas rendimiento y menos tiempo de trabajo. Mientras la amasadora es completamente automática y trabaja la masa entre (5 y 15) min, la cilindradora demora entra (15 y 30) minutos, y requiere el apoyo de la fuerza de trabajo del hombre.	

DIVISORA DE MASA: Se emplean con el fin dividir la masa en partes iguales (generalmente 36 unidades), como resultado cada producto horneado tendráun peso aproximado y tamaño uniforme, después de extenderse y hornearse.

Gracias al enrejado de cuchillas que posee se puede cortar la masa del tamaño que se desee.



BATIDORA: Empleada principalmente en galletería y repostería. Da volumen a la mezcla, con menos esfuerzo. Realiza un batido delicado, gradual y homogéneo e incorpora el aire necesario en la masa además de manejar grandes cantidades de insumos. Mezclar, batir, amasar son funciones que realiza en este aparato eléctrico.



TAJADORAS: Se emplean para dividir en tajadas del mismo grosor, porciones de masa de molde, o tortas con forma rectangular.



EQUIPOS MENORES

MOLDES: Son empleados en pastelería, debido a que las mezclas que se trabajan son muy blandas y acuosas, motivo por el cual se requiere de un recipiente adecuado para conferirle forma durante el horneado. La forma que confiere el molde puede ser rectangular, redonda, ovalada, o con figurada. Material: silicona, aluminio



RODILLOS: Se utiliza para extender y dar textura a la masa.



MANGA PASTELERA: Es empleada básicamente en la decoración de las tortas, y para moldear merengues y merengones y galletas.



BALANZA: Permite realizar el pesaje de los insumos y materias primas (gramos , onzas)



BROCHA DE SILICONA : Sirve para brillar y pintar



ESPÁTULAS DE SILICONA: Se utiliza para mezclar insumos en pastelería, ó para limpiarla aquellos que se quedan en el fondo o paredes de las tolvas de los equipos.



TAZAS MEDIDORAS: Sirven para medir los insumos tanto: sólidos como líquidos. También hay cucharas medidoras.



CUCHILLOS: Se encuentran de varios tamaños y para diferente uso.



INTEGRANTES:
FERNANDO ARDILA
VICTOR DANIEL ORJUELA
JUAN DAVUD RAMIREZ
ERIKA TATIANA TORRES
PAULA ANDREA GOMES

INSTRUCTOR : DYKANDIA ASPRILLA

Taller Equipos de panaderia
y Funcionalidad - ficha 2452819

integrantes

Erika Tatiana TH de Cedula
Jessica Tatiana TH de Telefono
Nombres

EQUIPOS panaderia :

Mesa de Acero inoxidable : Sirve para el procedimiento de la masa - como Armar los panes

* Mesa artesa : Sirve Para mezclar los integrantes
* Silindradora : Sirve Para dar Suavidad y Textura a la Masa.
* Horno convecional Giratorio : Sirve Para dar color a los panes Queda Parejo el color del Pan.
* Amasadora : Sirve Para Mezclar los ingredientes y deja la masa lista, No necesita cilindrar.

* Escaudadero : Sirve Para organizar el Pan y Tambien Sirve Para que la masa suba Sirve Para enfriar el Pan

* Cortadora - divisora : Sirve Para Porcionar la cantidad exacta de masa Segun las libras que se coloquen

* Tajadora : Porciona el Pan tajado en cantidades exactas
* Cuarto de crecimiento : Es donde leuda la masa

* Batidora : Para dar Punto a los ingredientes de un batido

* Espatulas : Sirve Para recoger la masa

* vandeja de Aluminio : Son para colocar el Pan

* Rodillos : Son Para Moldear la Masa

* Raspe : Para despegar el Pan

Powered by CamScanner

Taller de Materias Primas e Insumos de Panificacion — ficha 2452814

Tecnologo en Procesamiento de Alimentos

Leche: Mejora color, sabor y textura de la masa ademas de elevar el nivel Proteico, da mejor consistencia a la masa

Huevos: da sabor, volumen, Suavisa y ayuda a distribuir la materia grasa.

Sal: controla la produccion de gas carbonico, ayuda a resaltar el sabor de los demas ingredientes. tiene Funcion bactericida.

azucar: es un alimento para la levadura, da sabor, color textura y Suavidad ayuda al ablandamiento inicial de la masa.

Endulcolorantes: Son Sustitutos del azucar los mas conocidos son: Sacarina y Ciclamato o Sorbitol y manitol Xilitol

Materias grasas: es el enriquecedor mas importante de las masas. Son de tipo vegetal o animal tiene tres Funciones. 1 como lubricante. impide la fuga de humedad del producto 2. accion aireadora: incrementa el volumen. 3. Funcion estabilizadora: confiere resistencia a los batidos evitando su caida durante el horneo.

Fermentacion: comprende todo el tiempo transcurrido desde la mezcla hasta que el pan entre al horno. Su importancia es la produccion y retencion de gas.

Mejoradores. Son un conjunto de ingredentes entre oxidante, y enzimas, emulsificantes y azucares principalmente. Sirven para reforzar el gluten, controlar el tiempo de fermentacion. blanquear la miga y da color apetitoso a la corteza. los mas usados son: Panodan, detox, trimalt, harina de malta, acido ascorbico

Harina: es un alimento basico en la dieta del hombre. tiene gran cantidad de carbohidratos proteinas y vitaminas y minerales 3 Propiedades: 1 Fuerza. 2 Tolerancia. 3 Absorcion Clasificacion: harinas duras y Harinas Suaves, hay 8 tipos de Harina, Panificacion (Trigo), integral, avena, gluten maiz, centeno arroz, cebada. Proteinas: albumina, globulina y gluten.

Powered by CamScanner

Agua: es el componente mas importante de la masa despues de el trigo. disuelve los ingredientes secos determina la consistencia de la masa. tre tipos de agua, blanda, dura, Salina.

Leudora: es un vegetal unicelular o especificamente un hongo. hace que la masa crezca Funcion: leudar la masa.

Se encuentra en dos forma. Fresca o prensada Y Seca o activa

Polvo para hornear: para remplazar la leudora en batidos: es decir sirve para aumentar el volumen de la masa

Horneo: Cocer la masa, transformarla en un producto apetitoso. y ~~d~~de. digerible. Su temperatura debe ser media 180 °C.

Integrantes:
1. Paola Andrea Gomez
2. Yeison David Ramirez
3. Jeferson Acosta
4. Victor Daniel Oyuela

Powered by CamScanner