Nombre : Tatiana Obando – ficha 2452819. Control de calidad
fernando Ardila – ficha 2452819 Control de calidad
Joseph Cardozo – ficha 2452819 Control de Calidad
Juan david Ramirez – ficha 2452819 Control de Calidad
Luis Macana. – ficha 2452819 Control de Calidad

Taller de Panificacion – Actividad #2.
fecha : 8 de Agosto 2023.
Instructora: Dykania Asprilla.

1º Con Sus Propias Palabras explique o defina:
Pan: Es un alimento o un producto elaborado usando como fuente la harina y otros Ingredientes que se le agrega (huevo, Azcar, sal, Entre otras) Para ser amasados, fermentados y horneados.

2º Trigo: Es un Cereal que se usa Para ser Pulverizado y Convertirse harina fuerte para hacer el Pan.

3º Microorganismo de acción de la levadura:
Es un Organismo que se Puede reproducir y Crecer cuando esto en el ambiente adecuado Conocido Como saccharomyces Cerevisae Es un (hongo).

4º Tipo de levaduras:
Levadura fresca o Prensada
- la levadura fresca es muy utilizada y apreciada Por los

Primavera
Powered by CamScanner

Panaderos Artesanos. Viene en forma de daditos compacto que se desmenuzan facilmente y estan humedos, se deben de guardar en un lugar refigerado para conservar sus propiedades

- Levadura Seca / Instantanea:
la levadura seca instantanea viene en forma pequeños fideos. la ventaja de este tipo de levadura que se incorpora facilmente ala masa, permitiendo hacer una fermentación rapida y de gran calidad este tipo de levadura se almacena a temperatura ambiente y se conserva durante 2 años.

- Levadura Seca / Activa:
Esta levadura viene en forma de granulos o pequeñas bolitas, con textura similiar ala de la Azucar glass. esta levadura debe hidratarse ante de usarse y aguanta muy bien condiciones climaticas difícil (en especial altas temperaturas y la humedad)

- Levadura Liquida:
Era la que se utilizaba antes de la aparicion de las levaduras pesadas o secas. a diferencia de los otros tipos de levadura. Esta se vende en estado liquido. se utiliza mucho ahora que es muy facil de usar y se mezcla perfectamente con la masa. se conserva a temperaturas en 0 y 10°C

Powered by CamScanner

5º Cuantas y Cuales son las Propiedades de la harina.

1º Fuerza: Es la fortaleza de la Proteino Para soportar un trabajo mecanico fuerte y la Capacidad de retener suficiente gas durante la fermentacion.

2º Tolerancia: Es cuando tiene la capacidad de soportar fermentaciones larga y esto èste determinado Por la cantidad de gluteen que contenga

3º absorción: es la habilidad de absorver y retener una mayor Cantidad de masa. El Gluten se Encuentra en forma latente en la harina y se desatan al momento hacer contacto con liquido. las Propiedades del Gluten son las que dan eslasticidad Para hacer un Producto bien elaborado.

6º Composiciones de la harina.

Almidon ---------- 71.5%

Proteinas ---------- 12%

Azucares ---------- 1%

Grasas ---------- 0,5%

Celulosas ---------- 0,5%

humedad ---------- 14%

7º Cuales es la funcion de:

Agua: Su funcion En la masa del Pan es regulada la

dureza, facilitar la union de Ingrediente, Controlar la Temperatura de la masa y por este medio es más Propicio Para la levadura en ayudar al desarrollo del Gluteen.

-Leche: Ayuda a mejorar el color de la corteza debido a su caramelizacion delactoza, da más textura, atercio-Pelado Suave al Pan.

-Azucar: Es usado en la Panificacion como alimento, Para la levadura aumenta la tolerancia de la fermentación y determina la temperatura del horno.

-Levadura: La importancia de levadura es porque Provee un gran Poder alimenticio al Organismo ya que Poseen un alto Contenido de Proteino y Complejo Vitaminico del gorupo B.

-Sal: Es la Encargada del Pan y contrlar la Producion del gas Carbonico, que EJERCE una accion bacterizida, Endurece y fortalece el gluten de la harinas flojas y ayuda a mantener la humedad en el Producto horneado. (mejoro el Sabor del Pan).

-huevos: Aumenta el Volumen del Pan y Suaviza la masa y la migan, mejora el valor nutritivos, dan Sabor y Color aumenta el tiempo de Conservación ayuda retener el agua Por su emulsificante

Powered by CamScanner

8º que Importancia tiene el Proceso de fermentación en la masa.

- Es importante para la Producción y retencion de gas.

9º que son los mejoradores de harina, Para que sirven y Cuales son las más utilizados

Contiene una mezcla de aditivos que facilita la elaboracion del Pan de forma Integral Incluso tiene Conservante Para el Pan. (Ingredientes oxidantes, Enzimas, Emulsificante. y azucares Principales.).

- Acido Ascorbico
- Polvo para hornear
- Bicarbonato

10º Como se clasifican las harinas, Cuanto tipos de harina Existen y Para que se Emplea.:

- Tipos de harina

1º harina de Panificación: Producto de la molienda del grano de trigo.

2º harina Integral: Producto de la molienda del trigo integral incluido el germen (cascarilla)

3º harina de Avena: Es un Cereal de la familia de la gramineas que se cultiva en rusia y USA.

Principalmente esta harina se utiliza en Producto de regimen

Powered by CamScanner

En alcohol (Cebada) Como alimento para ganado.

-harina de Gluten: se extrae industrialmente del grano de trigo. Esta compuesto del Gluten seco y se emplea como mejorador para corregir una harina pobre

-harina de maiz: Cereal de la familia de las gramineas, es el que más almidon tiene (65 A 67%), es rica en Materias grasas con la que la hacen muy delicada su Conservacion si se utiliza sola no se puede panificar el almidon de maiz o maizena se usa basicamente en reposteria.

-harina de Centeno: es la más utiliza en Panificacion despues de la de trigo. es muy pobre Glute y de calidad mediocre, y además esta Compuesta de sustancia viscosa, el mucilago, que se disuelve en el agua formando una goma que emplea la cohesion del Gluten en el momento de la formacion de la masa y genera una masa pegajosa.

-harina de Arroz: es muy rico en almidon y pobre en Gluten, se empiezan a utilizar para Panes Especiales.

-harina de Cebada: Productos derivados: whisky (alcohol). Cerveza, horchata, alimento para lactantes.

- Cuales son los Puntos criticos de Control en Proceso alta humedad (hongos.) y alta Temperatura

Powered by CamScanner

Actividad # 3

- Complete:

1º las Proteínas de harina Son albumina Globulina y Glutenina.

Las Proteínas que Constituye el Gluten Son Gliadina y Glutenina.

* Equipos utilizados En Panificación *

1º Amazadora: este equipo se utiliza para mezclar los ingredientes y producir una masa homogenea. para el Pan o la Pasteleria.

2º batidora: Son un Importante equipo Para Panaderia o Pasteleria, además de batir distintas salsa y cremas la batidora se utiza Para mezclar y Amazar masas Para Panes tortas y otras Preparaciones.

3º Cortadoras de masas: este equipo se utiliza Para Cortar de manera uniforme los distintos tipos de Panes y masas en la Coal Permiten Estanderizar la maxproducción ya que con ella se logra Corta las Porciones de la misma forma su Peso y tamaño.

Powered by CamScanner

4º Cuarto de Crecimiento : Es unas de los más Importantes Para la Elaboracion del Pan ya que durante la Fermentacion la masa desarrolla Caracteristica de la Textura y el sabor Para que este Proceso sea exitoso Es necesario mantener una temperatura y humedad especifica Con el fin de obtener tipos de masas.

5º horno : Es un Equipo dispensable en donde se hornea la masa Para Conseguir el Producto final ya se ha Panes, tortas, Galletas.

6º rebanadora : Se utiliza Para automizar el Proceso del corte de Pan.

7º lavavajilla : Es un equipo indispensable Para Facilitar el lavado de bandeja, bowls, molde todo tipo de loza y utensilio de trabajo.

Powered by CamScanner