MATERIAL DE APOYO - TALLER

ESTANDARIZACIÓN DE PRODUCTO

TRABAJO FINAL

Integrantes:

Producto a estandarizar:

Describa si es una receta tradicional familiar, tradicional de su lugar de origen, es u producto novedoso o es un producto al que se le incluyó un producto de la región y haga una breve descripción del motivo por el cual lo escogió:

Dado que se asimilaron todo el conocimiento previo de procesos básicos de panificación, como trabajo final, los aprendices por grupos realizaran la estandarización del mismo mediante los siguientes cálculos:

CÁLCULOS PARA LA ESTANDARIZACIÓN

1. **Producto _____**

Ingrediente	(g) del ingrediente	Formulación Base (%)
Harina		100

Ingrediente	(g) del ingrediente	Formulación Base (%)

Tiempo de amasado		**Tiempo de fermentación**		**Tiempo de horneo**	
H. Inicio	**H. Fin**	**H. Inicio**	**H. Fin**	**H. Inicio**	**H. Fin**
Total Tiempo		**Total Tiempo**		**Total Tiempo**	

Tiempo de batido		**Tiempo de reposo**		**Tiempo de horneo**	
H. Inicio	**H. Fin**	**H. Inicio**	**H. Fin**	**H. Inicio**	**H. Fin**
Total Tiempo		**Total Tiempo**		**Total Tiempo**	

Descripción del proceso
Número de unidades obtenidas:_____ Peso de cada unidad: _____
Conclusiones del ejercicio