



Formación	ELABORACION DE PRODUCTOS DE PANIFICACION A BASE DE QUESO
Fecha	10 al 14de Julio
Código Ficha	3543037
Actividades Desarrolladas	Panificación quesos

Evidencias fotográficas: Creación de Productos de panificación con quesos

El "cómo" y "cuándo" se agrega el queso define la identidad del pan.

- **Incorporación en el amasado (Masa Homogénea):** Rallado fino o en polvo. Se integra al final del desarrollo del gluten para no retrasar el amasado. Ideal para panes tipo *brioche* de queso o galletas de sal.
- **Incorporación por laminado o capas:** Queso en láminas o cubos pequeños que se distribuyen durante el formado (plegados). Crea alveolos de queso fundido y vetas de sabor en el producto final (ej. pan trenzado o *croissants*).
- **Incorporación como relleno o cubierta:** Uso de quesos estables al horneado o combinados con almidones para evitar que se desparren o se quemen en exceso.



Libano Vereda la Trinidad – 18-junio 2026



Libano Vereda la Trinidad – 18-junio 2026



Libano Vereda la Trinidad – 18-junio 2026



Libano Vereda la Trinidad – 18-junio 2026



Nota Técnica de Inocuidad: Al trabajar con quesos dentro de un taller de panificación, los prerequisites de BPM deben ser estrictos respecto a la **cadena de frío** del queso antes de su manipulación y el control de alérgenos (lactosa/proteína de leche) en el etiquetado del producto final.