

Plan 72 Ing.Tec.Agríc.Esp Ind Agr y Aliment

Asignatura 17612 PANIFICACION Y PASTELERIA INDUSTRIAL

Grupo 1

### Presentación

### Programa Básico

### Objetivos

· Conocer las diversas materias primas que intervienen en los procesos de panificación, pastelería y galletería, sus distintas presentaciones, características con influencia en los procesos, condiciones y sistemas de almacenamiento y control de calidad. · Conocer los procesos de producción del pan, pasteles y galletas, factores que influyen en ellos y cómo controlarlos y tipo de maquinaria. · Conocer las alteraciones más frecuentes en este tipo de productos y cómo evitarlas.

### Programa de Teoría

Se llevan a cabo prácticas de laboratorio o taller (3 créditos), cuyo índice es el siguiente: 1. Realización de un alveograma. Efecto de los oxidantes 2. Efecto de las grasas empleadas en la fabricación de hojaldres 3. Efecto de los diferentes productos lácteos y ovoproductos empleados en la elaboración de cremas pasteleras 4. Efecto del impulsor y tipo de horno en la elaboración de bizcochos 5. Elaboración de pan. Efecto del vapor en el horno y del uso de masa madre 6. Realización de un reofermentograma. Efecto de diferentes enzimas 7. Tratamiento de bollería congelada

### Programa Práctico

### Evaluación

GUINET, R.; GODON, B. (1996). "La panificación". Editorial Montagud, S.A. Barcelona. \* KAMEL, B.S. (1993). "Advances in baking technology". Ed. VCH. New York. \* MANLEY, D.J.R. (1989). "Tecnología de la industria galletera: Galletas, crackers y otros horneados". Editorial Acribia, S.A. Zaragoza. \* PYLER, E.J. (1988). "Baking Science and technology" (2 volúmenes). Ed. Sosland Pub. Merrian. \* QUAGLIA, G. (1991). "Ciencia y tecnología de la panificación". Editorial Acribia, S.A. Zaragoza. \* TEJERO, F. (1992). "Panadería Española". Editorial Montagud, S.A. Barcelona.

### Bibliografía

True