

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

Asignatura 17612 PANIFICACION Y PASTELERIA INDUSTRIAL

Grupo 1

Presentación

Programa Básico

A/ TEORÍA

Tema 1: INTRODUCCIÓN. CONCEPTOS GENERALES

Tema 2: HARINAS

Tema 3: OTROS COMPONENTES PRINCIPALES. AGUA Y SAL

Tema 4: COMPONENTES OCASIONALES: AZÚCARES, PRODUCTOS LÁCTEOS, OVOPRODUCTOS, GRASAS, CHOCOLATE, OTROS

Tema 5: ADITIVOS Y MEJORANTES

Tema 6: AGENTES FERMENTADORES

Tema 7: AMASADO

Tema 8: LAMINACIÓN, TROQUELADO, MOLDEO Y EXTRUSIÓN

Tema 9: FERMENTACIÓN

Tema 10: COCCIÓN

Tema 11: CONSERVACIÓN DE PRODUCTOS HORNEADOS

Tema 12: USO DEL FRÍO EN PANADERÍA-PASTELERÍA

Tema 13: ELABORACIONES BÁSICAS

B/ PRÁCTICA

Se llevan a cabo prácticas de laboratorio o taller, 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

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

Tema 1: Introducción. Conceptos generales. Tema 2: Harinas. Tema 3: Otros componentes principales. Agua y sal.

Tema 4: Componentes ocasionales: azúcares, productos lácteos, ovoproductos, grasas, chocolate, otros. Tema 5:

Aditivos y mejorantes. Tema 6: Agentes fermentadores. Tema 7: Amasado. Tema 8: Laminación, troquelado,

moldeo y extrusión. Tema 9: Fermentación. Tema 10: Cocción. Tema 11: Conservación de productos horneados

Tema 12: Uso del frío en panadería-pastelería. Tema 13: Elaboraciones básicas.

Programa Práctico

Se llevan a cabo prácticas de laboratorio o taller (3 créditos), cuyo índice es el siguiente:

1. Elaboración de barras de pan (efecto de la fermentación y el horneado)
 2. Elaboración de pan con distinta hidratación (pan candeal, fabiola y chapata)
 3. Elaboración de productos hojaldrados (influencia de la laminación y grasas empleadas)
 4. Elaboración de productos hojaldrados fermentados
 5. Elaboración de bizcochos (efecto de la formulación y uso de impulsores)
 6. Decoración de productos de pastelería (técnicas y materias primas)
 7. Elaboración de cremas
-

Evaluación

La evaluación se realiza mediante un examen escrito. Las prácticas se evaluarán mediante preguntas relacionadas con ellas en el examen escrito.

Bibliografía

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.
