



INSTITUTO SUPERIOR
TECNOLÓGICO PELILEO

PANADERÍA



PANADERÍA

Directorio editorial institucional

Dr. Rodrigo Mena Mg. Rector
Mg. Sandra Cando Coordinadora Institucional
Mg. Oscar Toapanta Coordinador de I+D+i
Ing. Johanna Iza Líder de Publicaciones

Diseño y diagramación

Mg. Belén Chávez
Mg. Santiago Mayorga

Revisión técnica de pares académicos

Nombre del Revisor: Lic. Andrés Paredes, Mgs.

IST PELILEO

Correo: hopmagg_@hotmail.com

Nombre del Revisor: Lic. Evelina Ti salem, Mgs.

IST PELILEO

Correo: eve1986jr@gmail.com

ISBN: 123-45-6789-876-0

DOI:

Primera edición

Agosto 2024

<https://istp.edu.ec>

Usted es libre de compartir, copiar la presente guía en cualquier medio o formato, citando la fuente, bajo los siguientes términos: Debe dar crédito de manera adecuada, bajo normas APA vigentes, fecha, página/s. Puede hacerlo en cualquier forma razonable, pero no de forma arbitraria sin hacer uso de fines de lucro o propósitos comerciales; debe distribuir su contribución bajo la misma licencia del original. No puede aplicar restricciones digitales que limiten legalmente a otras a hacer cualquier uso permitido por la licencia



AUTOR



Ing. Natalia Chaquinga.

DOCENTE

Chef e Instructor apasionado por la gastronomía, con destacada experiencia en la enseñanza de panadería y pastelería en el Instituto Tecnológico Superior Manuel Lezaeta. Se ha consolidado como Docente-Coordenador en la misma institución, liderando la formación de futuros profesionales de la cocina. Con un amplio conocimiento en técnicas de panadería internacional y nacional, ha trabajado como Ayudante de Panadería en Panadería Andina, perfeccionando sus habilidades en la elaboración de panes artesanales. Además, se ha desempeñado como Ayudante de Cocina en la Hostería Sierra Bella, donde adquirió experiencia en la preparación de platos típicos y gourmet. Su compromiso con la excelencia lo ha convertido en una figura clave en la enseñanza y



PRÓLOGO

La panadería, como una de las disciplinas más antiguas y universales en la historia de la gastronomía, no solo se centra en la elaboración de panes, sino también en la creación de una variedad de productos que forman parte fundamental de la alimentación diaria de las personas en todo el mundo. Su relevancia en la carrera de Tecnología Superior en Gastronomía radica en la necesidad de dominar técnicas precisas y conocer la diversidad de ingredientes, lo que permite a los estudiantes crear productos que no solo sean nutritivos, sino también deliciosos y visualmente atractivos. Dentro del ámbito gastronómico, la panadería no es simplemente una habilidad técnica, sino un arte que requiere de creatividad, paciencia y un profundo conocimiento de la ciencia detrás de cada masa y fermentación.

Comprender la química de los ingredientes y las reacciones que se producen durante el proceso de horneado es esencial para quienes aspiran a sobresalir en este campo.

Como afirma Lionel Poilâne, un renombrado panadero francés: **"El pan es la única obra de arte que se come todos los días"**. Esta frase encapsula la importancia de la panadería en la gastronomía, recordándonos que cada pieza de pan es una creación única que combina tradición, ciencia y arte.

En la carrera de Tecnología Superior en Gastronomía, la asignatura de panadería no solo proporciona a los estudiantes las habilidades necesarias para la elaboración de panes y productos afines, sino que también les enseña a valorar la cultura y la historia que cada pan lleva consigo. La comprensión y el dominio de la panadería son esenciales para *formar profesionales completos y versátiles, capaces de innovar y mantener viva una tradición culinaria que ha perdurado a lo largo de los siglos.*



CONTENIDOS

01

UNIDAD UNO

INTRODUCCIÓN A LA PANADERÍA

Introducción a la Entomología

Historia del pan

Equipo y maquinaria

Menaje y utensilios de panadería

Normas de seguridad.

Materias primas para la panificación

02

UNIDAD DOS

FUNDAMENTOS TÉCNICOS PARA LA ESTANDARIZACIÓN PROCESOS Y RECETAS

Manejo de porcentaje panadero y receta estándar.

Control de temperaturas de panificación.

Tipos de masas, amasados y fermentos (prefermentos).

Defectos comunes.

El horneado.

Evaluación del producto final.

03

UNIDAD TRES

PANES DEL MUNDO

Pan Baguette

Grissinis

Pan danes

Pan integral

Pan Brioche

Pan Stollen

Masa para pizza y focaccia

Pan para hamburguesa y hot dog.

Donuts.

Hojaldre y croissant

Masas de dulce

04

UNIDAD CUATRO

PANES ECUATORIANOS

Pan de maíz

Cachos o pan enrollado

Cholas de guano

Biscochos

Allullas

Pan de yuca

05

UNIDAD CINCO

PANES ESPECIALES

Panes sin levadura

Decoraciones con masa muerta

BIBLIOGRAFÍA



01

INTRODUCCIÓN



UNIDAD UNO

INTRODUCCIÓN A LA PANADERÍA



El pan es un alimento básico excelente porque es un alimento saludable con una tradición milenaria.

Es discutible que el pan ocupe el primer lugar entre los nutrientes de la humanidad, ya que el pan contiene todas las sustancias necesarias para el mantenimiento de nuestro organismo y no provoca indigestión ni fatiga estomacal.

En el campo de la panificación se han producido grandes avances en las máquinas utilizadas para elaborar pan, consiguiendo innumerables tipos de pan cada vez más húmedos. Pero detrás de estos productos altamente sofisticados, que representan tentaciones gastronómicas, hay una larga historia que comienza hace unos 8.000 años en lo que hoy es Irak y Siria. Desde entonces, el pan acompaña la dieta humana, convirtiéndose en uno de sus elementos básicos.

El pan, elaborado mezclando harina, agua y sal en las proporciones adecuadas, adecuadamente amasado, leudado y cocido en el horno, ha sido el alimento básico de los pueblos civilizados desde la antigüedad debido a su rico contenido nutricional.

Historia del Pan

El pan es un alimento que tiene una larga trayectoria y ha sido parte de la dieta

humana desde tiempos antiguos. Se cree que el primer pan fue preparado hace unos 9000 años en Egipto y se hizo principalmente con harina de trigo y cerveza. Desde entonces, el pan se ha convertido en un alimento básico en muchas partes del mundo y ha sido preparado de muchas maneras diferentes, utilizando diferentes tipos de harina y otros ingredientes.

A lo largo de los siglos, el pan ha adquirido un gran significado simbólico y cultural y ha sido un elemento importante en muchas tradiciones y rituales a lo largo del tiempo.

El pan en Egipto

Las excelentes condiciones que proporcionaba el Nilo para el cultivo dependían en gran medida de sus constantes crecidas. Los datos encontrados muestran que en el siglo IV Egipto consolidó la tecnología de la panificación y creó los primeros hornos para hacer pan, aproximadamente en el año 4000 a.C. Según algunos historiadores, los egipcios «inventaron» la costumbre gastronómica de colocar una pequeña hogaza de trigo en cada comida. El pan se desarrolló de manera importante en esta civilización, ya que fueron los egipcios quienes descubrieron la fermentación y, con ella, el pan con levadura.



Pan griego

Los griegos inventaron el pan y lo perfeccionaron comerciando con los egipcios. Sin embargo, fueron los griegos del siglo III A.C. los que hicieron de hornear un verdadero arte. Elaboraron más de 70 tipos de pan, y los panaderos griegos inventaron muchas formas diferentes para el pan experimentando también con muchas harinas distintas: trigo, cebada, avena, salvado, centeno e incluso harina de arroz.

Además, agregaron especias, miel, aceite y nueces. Son considerados los verdaderos inventores de la "panadería". Lo cierto es que el pan comenzó como un alimento ceremonial de origen sagrado griego, pero luego se convirtió en un alimento popular, símbolo del buen comer.

El pan fue mencionado en las obras de muchos poetas y filósofos griegos, lo que indica que existía una cultura del pan en la mayoría de las culturas importantes.

Pan de la época romana

Al principio, la producción de pan en las ciudades romanas era limitada. El pan era considerado algo extraño, inalcanzable; Aparecía sólo durante las horas de comida de los caballeros ricos. Ya en el año 30 a. C. había en Roma más de 200 panaderías, dirigidas por especialistas especializados. La industrialización del pan llegó a tal nivel que los jueces regulaban perfectamente el precio. La formalización de las panaderías llevó a los romanos a mejorar sus molinos, amasadoras y hornos, por lo que a los hornos de fuego directo actuales se les conoce como "hornos romanos". Roma expandió la cultura del pan a todas sus colonias excepto Hispania, donde la existencia del pan precedió a las colonias romanas. Los celtíberos sabían amasar y cocer el trigo.

El pan en la Edad Media

No hubo grandes avances en la producción de productos horneados durante la Edad Media. Además de trigo y centeno, también se cultivaba cebada.

Durante la hambruna, el pan se convirtió en uno de los alimentos más caros de Europa y los monasterios se convirtieron en los principales productores de pan. En aquella época, el pan blanco todavía era un símbolo de estatus sólo para las personas más ricas.

Las ciudades medievales adquirieron cada vez más importancia y en el siglo XII surgieron las primeras asociaciones de artesanos de diversas profesiones. Por este motivo, la asociación de panaderos se unió para nombrar panaderos profesionales.

El pan era el alimento básico del pueblo y, como en Roma, la producción y distribución del pan estaba regulada por el gobierno.

Pan moderno

A finales del siglo XVIII, la agricultura se desarrolló enormemente y, junto con ella, también avanzó la investigación sobre la harina, la tecnología de molienda mejoró significativamente y la producción de trigo aumentó.

A medida que aumenta la oferta, el precio del pan cae y el pan blanco (anteriormente disponible sólo para ciertos grupos sociales) pasa a estar disponible para toda la población. Con la invención del molino de vapor en el siglo XIX, se desarrollaron aún más los sistemas de horneado y se añadió una nueva etapa al proceso de horneado del pan. Además, aparecieron nuevos tipos de levaduras, así como técnicas mecánicas para amasar el pan. Gracias a estas mejoras, la industria del pan se desarrolló rápidamente y evolucionó gradualmente hasta convertirse en la industria que conocemos hoy.



Equipo y maquinaria de panadería

Para emprender un negocio relacionado con el mundo del pan, abrir un restaurante o una microempresa, primero debes pensar en el equipamiento; las empresas desde casa también deben comprender la importancia de elegir equipos y herramientas que garanticen la calidad del producto final.

Equipo Básico

Mezcladora y Amasadora: Estos aparatos son bastante útiles para mezclar y amasar pan hasta conseguir una mezcla suave y

perfectamente elástica. Es muy importante recordar que la masa endurece a bajas velocidades para evitar sobrecalentar la masa.

Horno con control de tiempo y temperatura: A la hora de elaborar un producto de calidad, es muy importante poder controlar el tiempo y la temperatura. Algunas unidades tienen múltiples cámaras de gas y memoria programable para estandarizar procesos y producir múltiples productos a diferentes temperaturas simultáneamente.



Accesorios y equipamiento básico

Cuchara de plástico: necesitas una cuchara para mezclar harina y levadura.

Cuencos de acero inoxidable: Se utilizan para colocar ingredientes.

Raspador de masa: es importante para eliminar residuos de masa.

Báscula de precisión: importante para pesar ingredientes con precisión y en pequeñas cantidades.

Frasco medidor: un frasco con marcas es muy útil para medir líquidos.

Cucharas medidoras: para conseguir el tamaño adecuado de los ingredientes.

Rodillo de amasar: Se utiliza para estirar la masa.

Cuchillo de sierra: Este cuchillo corta el pan de forma fácil y limpia, incluso si la corteza está dura.

Brocha: Se utiliza para congelar y cubrir algunos panes y pasteles.



Tijeras: Se pueden utilizar para hacer cortes especiales y decorar masas.

Cortador de masa: Herramienta para marcar el pan antes de meterlo en el horno.

Termómetro: Se utiliza para medir la temperatura del agua mientras se elabora la levadura.

Tamiz de acero inoxidable: Ideal para tamizar diferentes tipos de harina

Normas de seguridad

Las normas de seguridad en los alimentos son de suma importancia, ya que de ser escasa puede producirse una serie de contaminación alimentaria. Es más riesgoso en el área de panadería ya que los alimentos con los que se trabajan son propicios para el desarrollo y cultivo de microorganismos. También a diferencia de los alimentos de cocina por lo general se sirven fríos por lo que el riesgo es mayor, es importante que el personal tenga una higiene adecuada tanto el personal como el área de trabajo.

Normas para una buena higiene

1. Las manos deben estar siempre limpias, así como las uñas.
2. Limpiarse las manos después de terminar una tarea.
3. El cabello deberá estar recogido y portar gorro.
4. Está prohibido comer y fumar en el área de trabajo
5. El uniforme debe estar limpio y aseado el cual consta de lo siguiente: pantalón, chaqueta, maya, gorro, delantal y zapatos antideslizantes.
6. Al empezar la jornada de trabajo se debe utilizar el uniforme de manera adecuada
7. Lavarse las manos antes de empezar a trabajar

Higiene personal

El personal debe tener los cabellos limpios, cubiertos con malla y portar gorro de chef; las heridas en las manos deben estar desinfectadas y protegidas es importante

utilizar en este caso guantes. Las uñas de las manos deben estar limpias y cortas; los dedos no deben llevar ningún tipo de sortija para evitar posible producción de microorganismos.

Lavado de manos

Las manos son la primera fuente de contaminación microbiana coma es por ello por lo que el personal debe lavarse de forma constante. El proceso de lavado de manos debe ser con agua corriente coma jabón bactericida y cepillar las uñas con un cepillo por último paso secarse las manos con un papel desechable.

Acciones prohibidas

- Fumar en el área de trabajo
- Probar los productos con los dedos
- Estornudar encima de las preparaciones
- Trabajar con heridas descubiertas
- Secarse en las manos con un paño
- Dejar los cubos de basura cerca de las preparaciones
- Peinarse o rascarse alguna área del cuerpo
- Escupir en el área de trabajo
- Secarse el sudor con las manos
- Masticar chicle
- Manipular dinero en el área de trabajo





Materias primas para panificación



Figura 1:

Representación de las materias utilizadas en panificación

<https://formacionestatal.com/wp-content/uploads/2022/11/IMG-MATERIAS-PRIMAS-PANADERIA-1024x576.jpg>

Las materias primas para panificación son:

a) Harina de trigo

La harina es un producto pulverulento obtenido por la molienda gradual de granos de trigo, el grado de extracción determinado entre la separación de impurezas y el lavado del grano es de 78%. Se extrae del endospermo que es la parte principal del grano del trigo que está formado en su mayor parte por almidón y proteínas.

Las proteínas contenidas en la harina determinan los tipos de harinas en calidad y su uso final. En el proceso de panificación las proteínas de la harina mezclada con el agua forman el gluten es decir forman la estructura de la masa la misma que detendrá todo el gas producido y formará el volumen final del pan.

Para definir la cantidad y calidad de las proteínas en la harina, se define de acuerdo

con la variedad del trigo el promedio de hidratación durante la época de la cosecha, fertilidad del suelo y el área geográfica en la cual se cultiva el trigo.

Clasificación de las harinas

Harinas duras su contenido de proteína es de 10 al 13%, por su porcentaje relativamente alto forma un gluten fuerte y elástico, la misma que tiene buena retención de gas y es fácil de ser horneada, así como también da al pan un buen volumen y una amigable de buena textura.

Las harinas blandas o débiles tienen un contenido de proteína del 7.5 al 10% por su porcentaje menor de proteína forma un gluten blando, débil y sin elasticidad; estas no retienen el gas también poca capacidad absorbente; necesitan menos tiempo de



trabajo y de amasado. Es importante mencionar que este tipo de harinas tienen poca tolerancia a la fermentación.

b) Agua

El agua es el componente más importante de la masa y desempeña un papel importante en la elaboración del pan.

Tipos de agua

- Agua blanda: es aquella que está libre de minerales
- Agua dura: es aquella que tiene gran cantidad de minerales
- Agua salina: aquella que contiene cloruro de sodio en porcentajes altos.

El tipo de agua recomendada para la elaboración de pan es la dura ya que tiene alto porcentaje de minerales suficientes para reforzar el gluten y así servir de alimento para la levadura

Funciones del agua en la panificación.

- Hace posible la formación de la masa y el desarrollo del gluten.
- Disuelve los ingredientes secos y la levadura, distribuyéndolos para toda la masa.
- Ayuda al control de la temperatura de la masa y determinan la consistencia de la masa.
- Crea el ambiente propicio para producir fermentación.
- Es importante en el crecimiento final del pan en el horno.
- Permite la gelatinización del almidón.

c) Levadura

La levadura es una especie de hongo capaz de crecer y reproducirse cuando encuentra el ambiente propicio, la levadura que se emplea en gastronomía para realizar pan se

la conoce con el nombre de *Saccharomyces cerevisiae*.

La levadura actúa principalmente en presencia de azúcares, en la panadería se encuentra de 2 maneras: azúcar común o sacarosa y azúcar natural que se encuentra en harinas o en maltosa, una vez activa transforma los azúcares en alcohol y anhídrido carbónico es decir gas que hace que las masas tomen volumen, proceso que se lo conoce como fermentación.

La levadura para que funcione de la manera correcta necesita de:

- Humedad: sin agua no puede asimilar ningún alimento
- Azúcares: es alimento de la levadura
- Materias hidrogenadas: la levadura toma las proteínas de las harinas
- Minerales: la obtiene de harina como agua y así azúcares presentes en los ingredientes
- Temperatura: es importante mantener una temperatura adecuada para que pueda tener una buena acción por lo tanto es recomendable dejarla actuar en 26 °C, en temperaturas bajas detendrá la acción y en temperaturas altas debilita su acción (sobre 35 °C) y muere totalmente sobre los 60° centígrado.

d) Sal

La sal es otro de los ingredientes básicos en la elaboración de pan

Funciones de la sal:

- Contra la acción de la levadura evitando de esta manera fermentaciones indeseables en la masa
- Ejerce una función bactericida
- Resaltan los sabores de los ingredientes



Figura 2:

Izquierda: Representación de la levadura fresca de cerveza "*SACCHAROMYCES CEREVISIAE*".
https://www.cocinatis.com/archivos/202207/tipos-levadura-3_desktop_horizontal_full_width.jpg

Derecha Superior: Representación gráfica de la sal yodada.
https://www.paho.org/sites/default/files/styles/top_hero/public/2022-10/salt-mound_1200x675.jpg?h=c74750f6&itok=rAEOfXig

Derecha inferior: Representación de la harina de trigo
<https://www.alimentosmadretierra.com/wp-content/uploads/2020/07/harina-de-trigo.jpg>

e) Azúcares

Los azúcares son utilizados en panificación por diversas razones, las principales son:

- Actúa como alimento de la levadura
- Contribuye con el ablandamiento de la masa al inicio de la producción de pan
- Aumenta la tolerancia en la fermentación
- Da color al pan al momento de caramelizarse en la corteza durante la cocción, aporta valor nutritivo y mejora su sabor.
- Mejora el tiempo de conservación y la textura de la miga
- da al pan valor nutritivo y ayuda con mejorar el sabor

f) Leche

La leche es considerada un alimento enriquecedor de la masa es decir se le utiliza

como un producto secundario para mejorar el sabor del pan.

Las funciones de leche en la elaboración de pan son:

- Debido a la caramelización de la lactosa mejor el color de la corteza del pan
- Mejora la textura al pan la masa es más suave y aterciopelada
- Le da al pan mejor sabor corteza sedosa y estimula para el petito
- Eleva su valor proteico
- Los minerales que contiene la leche fortifican al gluten dándole mejor consistencia.

g) Huevos

Los huevos al igual que la leche se consideran productos de uso secundario en la fabricación de masas para panificación. También se utiliza para la elaboración de



panes especiales pues permite mejorar la calidad y el precio del pan.

Las funciones de los huevos en la elaboración de pan son las siguientes:

- Aumenta el volumen del pan
- Da suavidad a la masa y a la amiga
- Aumenta el valor nutritivo
- Dan más tiempo de conservación
- Colabora con la distribución adecuada de las materias grasas
- Mejor el sabor y color

h) Materias grasas

Las materias grasas son ingredientes enriquecedores muy importantes en la masa pues ayudan como lubricantes, dan suavidad y hace más apetitoso al producto. Los tipos de materias grasas pueden ser de distintas procedencias como animal y vegetal.

Las funciones de las materias grasas son:

- Función lubricante: La grasa se distribuye en la masa de manera uniforme impidiendo fuga de humedad.
- Función aireadora: al en el momento del amasado capturan aire en forma de pequeñas burbujas para acumular el vapor durante el horneado de este de esta manera genera volumen en el producto.
- Función estabilizadora: sirve para acondicionar el gluten permitiéndole un adecuado desarrollo.
- Conservación del producto: el producto se conserva fresco durante un tiempo más prolongado debido a la presencia de humedad retardando de esta manera el proceso de envejecimiento.

i) Aditivos

Los activos son sustancias que se agregan a los productos alimentarios asegurando mejoras como en conservación y calidad de los alimentos, apariencia y cualidades organolépticas del producto, de esta manera de esta manera hacerlo más atractivo al consumidor punto aparte entre los aditivos más comunes tenemos colorantes,

saborizantes, conservadores y químicos para laudados.

El uso de los aditivos se justifica por 3 razones:

- Económica: se sustituye las grasas animales por vegetales
- Conservación: prolonga la vida útil del producto principalmente cuando se encuentra en almacenamiento
- Calidad: su uso mejora la calidad final del producto

j) Mejoradores

Mejoradores son un conjunto de ingredientes entre oxidantes, azúcares, enzimas y emulsión se utilizan principalmente en la panificación para reforzar el gluten de esta manera logrando más elasticidad, fuerza y resistencia en la masa evitando fuga del gas producido por la fermentación.

También controla los tiempos de fermentación, blanquea la amiga y da un color apetitoso a la corteza; es ideal para la utilización en masas francesas pues ayuda con la crocancia de la corteza y a la absorción de agua a la masa.



02

FUNDAMENTOS TÉCNICOS PARA LA ESTANDARIZACIÓN PROCESOS Y RECETAS



UNIDAD DOS

FUNDAMENTOS TÉCNICOS PARA LA ESTANDARIZACIÓN PROCESOS Y RECETAS

Manejo de porcentaje de panadero y receta estándar

El índice del panadero o porcentaje es una forma de expresar la composición de la masa en porcentaje en función del ingrediente principal que es la harina.

La utilización del porcentaje del panadero es muy útil para diseñar una nueva receta de panes y entender la utilización de cada ingrediente y los paisajes adecuados en su elaboración.

Para la aplicación del índice de panadero las cantidades de todos los ingredientes se calcula a partir del peso de la harina siendo está representada con el 100%.

Para comprender el manejo de recetas mediante porcentaje partiremos por un pan con ingredientes básicos como son harina, agua, sal y levadura.

INGREDIENTES	CANTIDAD UNIDADES MEDIDA	Y DE
HARINA	700 g	
AGUA	490 ml	
SAL	14 g	
LEVADURA	14 g	

Partiendo de esta receta, a continuación, se determinará los porcentajes de esta.

INGREDIENTES	CANTIDAD Y UNIDADES DE MEDIDA	PORCENTAJE
HARINA	700 g	100
AGUA	490 ml	70
SAL	14 g	2
LEVADURA	14 g	2
TOTAL		174

Es importante mencionar que la harina corresponde al 100% de los ingredientes; para

calcular el resto aplicamos la siguiente formula:

$$\frac{\text{(Cantidad del ingrediente x 100)}}{\text{peso de la harina}}$$

También debemos tener en cuenta que, si en la receta ocupamos varias harinas, la suma de todas ellas debe ser representada por el 100%.

Expresar los ingredientes en porcentaje tiene la ventaja de establecer el peso final de la preparación esta a su vez se puede utilizar para crear otra receta de acuerdo con el pesaje deseado.

Para estos nuevos paisajes, sumamos todos los porcentajes de la receta, definimos el peso de la masa y posteriormente se aplica una regla de tres.

Si aplicamos este conocimiento en la receta anterior el porcentaje total de la masa es de 174 y se determina que la nueva masa será de peso total de 500 g aplicando la regla de tres obtendremos el siguiente resultado:

INGREDIENTES	PORCENTAJE	MASA NUEVA
HARINA	100	287
AGUA	70	201
SAL	2	6
LEVADURA	2	6
TOTAL	174	500

Es importante calcular previamente el porcentaje de cada ingrediente de la receta para poder obtener nuevos pesajes.

Control de temperaturas de panificación

La cocción del pan es la etapa final de todo el proceso por tal motivo es lo más importante. La masa atraviesa diferentes



momentos durante la cocción mientras va aumentando la temperatura. Todos los panes indistintamente el tipo de masa pasan por las diferentes fases de cocción:

1. La primera es la gelatinización se produce cuando en el interior de cada pieza de pan alcanza los 60 °C, a esa temperatura el almidón de los cereales al contacto con el agua se hincha hasta formar un gel que luego se convertirá en miga.
2. La segunda es cuando el interior del pan supera los 60 °C hasta alcanzar a los 82 hasta 99°C provocando que la proteína comience a coagularse.
3. La tercera fase superando las temperaturas del 99 °C la cocción al interior ha finalizado además la temperatura de la corteza llega a igualarse con la del aire circundante provocando que los azúcares empiecen a caramelizarse. Este proceso se llama reacción de Maillard en la cual los azúcares en combinación con los aminoácidos dan lugar a la coloración tostada del pan. El proceso puede continuar a partir de los 130 °C o hasta que la corteza se quemé superando los 250 °C por lo que es muy importante controlar la temperatura para que no supere la temperatura adecuada.

Defectos comunes

En la fabricación del pan se cometen muchos errores que impiden tener como resultado un hermosa y sabrosa pieza de pan. Entre los defectos más comunes en la fabricación tenemos los siguientes:

- Falta de volumen: este defecto se puede presentar por insuficiente levadura, exceso de sal, mejoradores y aditivos; falta de amasado, fermentación excesiva o deficiente, baja temperatura interna de la masa, escasa absorción de agua, excesiva temperatura en el momento del horneado y bajo peso de masa en relación con el volumen del molde, así

como también molde demasiado apretado.

- Exceso de volumen: insuficiente cantidad de sal, masa sobre fermentada, baja temperatura en el horneado y exceso de masa en consideración al volumen del molde.
- Color Claro en la corteza: escasa presencia de azúcar, temperatura que exceda al de la masa, baja humedad en la cámara de fermentación, baja temperatura en el horno, exceso de fermentación de la masa y tiempo corto de horneado.
- Color oscuro en la corteza: exceso de azúcar tiempo corto de fermentación, temperatura y tiempo excesivo en el momento del horneado.
- Ampollas en la corteza del pan: amasado inadecuado, fermentación deficiente y exceso de humedad en la cámara de la deuda.
- Corteza muy gruesa en el pan: escasa presencia de azúcar, resecamiento de la corteza en el proceso de fermentación, exceso de temperatura y tiempo de cocción en el horno, falta de amasado así como también temperaturas bajas en el horno.
- Pan reventado: masa dura, exceso de harina en el momento del amasado, molde apretado, temperatura elevada con relación a la masa y formación de corteza en la fermentación.
- Miga estriada: inadecuada mezcla de harinas, falta de amasado, excesiva harina durante el moldeado y exceso de grasa en el molde.

El horneado

El proceso del horneado de pan se puede mencionar que el uso del horno ha ido cambiando a lo largo del tiempo, en la actualidad se puede ver cómo los hornos han cambiado siglos atrás. En el siglo 18 cuando los hornos de panadería adquirieron tecnología que los hicieron más productivos con la posibilidad de poder controlar la humedad durante el horneado.



El horneado estándar se realiza entre un rango de temperatura de 190 a 250 °C, tomando en cuenta el tamaño del pan y el tipo del horno, la duración de este expuesto al calor oscila entre 12 y 15 minutos para panes pequeños, piezas más grandes puede alcanzar hasta 1 hora de cocción. La medida exacta entre tiempo y temperatura está ligada a la experiencia de cada panadero. Los primeros 10 minutos de la cocción resecan el ambiente del horno Por tal motivo es importante prevenir ese resecamiento inicial ya que suele deshidratarse la masa.

La diferencia de temperaturas alcanzadas entre el interior y la corteza pueden alcanzar los 100 °C por lo que es importante asegurarse que el interior alcance esta temperatura para erradicar la posible proliferación de bacterias.

Evaluación del producto final

Las propiedades organolépticas son las características físicas que presentan los alimentos las mismas que se pueden percibir con nuestros sentidos como son sabor, textura, olor y color. En gastronomía estas características son utilizadas para determinar si un producto está óptimo para su consumo.

Cuando hablamos de productos alimenticios Es importante someterlos a una captación ya que es el método más fiable para determinar si el producto es de calidad. Es por ello por lo que el pan no se encuentra ex vento de esta prueba de calidad.

Las fases de captación en planificación son las siguientes:

1. Fase olfativa: en esta etapa se buscan los atributos de olor del pan los cual se pueden notar los más relevantes como son: no es, humo, ha sido acético, vainilla, regaliz, caramelo coma harina, café, ácido láctico, etc.
2. Fase gustativa: se buscan atributos en sabor y flavor los cuales tenemos entre los más comunes: dulce, salado, ha sido, amargo, tostado, rancio, ETC.

3. Fase táctil: esta fase busca la textura como podemos encontrar: dureza, elasticidad, crujiencia, gomosidad, residuos en boca, pastosidad, etc.
4. Fase visual: buscando los atributos visuales los más comunes son color, burbujas, volumen, concavidad, etc.



03

PANES DEL MUNDO



UNIDAD TRES

PANES DEL MUNDO



Figura 3:

Representa a la diversidad de los panes que existen en el mundo

https://forbes.co/_next/image?url=https%3A%2F%2Fcdn.forbes.co%2F2023%2F09%2Fpan-frances-recien-horneado-bolleria-abundancia-generados-ia-scaled.jpg%3Fv%3D25601463&w=1920&q=75

El pan simboliza en muchas culturas un alimento y un ingrediente que forma parte del consumo diario de las personas, así como también de diversos rituales religiosos y sociales en gran parte del mundo, siendo además en la actualidad un elemento económico que se consume indistintamente a las clases sociales de cada país.

Al pan se le considera también un elemento aglutinador pues en varios hogares reúne familias alrededor de una mesa, un festejo o simplemente en el desayuno o en la hora de la cena.

Este momento es considerado un símbolo profundo en cada cultura ya que a él se le atribuyen algunos aspectos importantes en el desarrollo del ser humano como son:

religioso el pan tiene un papel muy importante y muchas de las religiones como por ejemplo el cristianismo que representa el

cuerpo de Cristo en la eucaristía en otras culturas también se le asocia con la divinidad y las ofrendas a los dioses

compartir y comunidad el acto de compartir y partir el pan se asocia con la unión la hospitalidad y solidaridad de cada anfitrión

Valores y tradiciones: este alimento se encuentra presente en celebraciones, fiestas y en actos tradicionales ancestrales convirtiéndose en un conducto de valores culturales entre las personas con su historia y sus ancestros.

A continuación, mencionamos los distintos continentes que tienen panes populares en sus regiones o países:

Continente europeo



Figura 4:
Representa al mapa de Europa.
<https://www.saberespractico.com/wp-content/uploads/2013/07/europa-limites.jpg>

El pan en la mesa europea es un alimento básico desde tiempos inmemoriales, ha tenido una gran relevancia en la historia, la cultura la economía y la vida diaria del continente, la importancia de este alimento va más allá de lo culinario ya que si impregna en diversos aspectos sociales.

Los ingredientes básicos en el pan europeo son harina, levadura, agua y sal. Es importante mencionar que entre las harinas utilizadas para su elaboración encontramos centeno, cebada, maíz, y otros cereales.

Los panes más comunes en el continente son:

Pan blanco que se caracteriza por ser suave y de sabor ligero.

Pan integral mismo que se elabora con harina de trigo que conserva el salvado y el germen del grano, se lo considera uno de los alimentos más nutritivos y tiene un sabor más intenso.

Pan de centeno es uno de los panes más populares del continente por su sabor y texturas más densas.

Pan de molde este pan se lo considera industrializado se caracteriza por su textura suave y por tener larga vida útil.

Entre los países populares por su variedad de pan son: Francia Italia España Alemania y Grecia.

Continente asiático



Figura 5:
Representa al mapa de Asia
<https://www.saberespractico.com/wp-content/themes/imagination/limites-asia.jpg>

Aunque el consumo de arroz predomina y en este continente, algunos de los países como China, India y Turquía hoy tienen un alto consumo de pan. Por lo tanto, Asia también tiene gran variedad de panes, sus características son:

Al vapor: este pan es muy popular ya que en vez de hornearse este se cocina al vapor es de textura suave y esponjosa.

Pan plano: se elabora una masa fina y se cocina mediante un sartén o una plancha es común en el sur de Asia.

Pan frito: como su nombre lo indica su masa se fríe en aceite hasta que esté dorado y crujiente es muy popular en el sudeste del continente.

Pan dulce: es elaborado con azúcar miel u otros ingredientes dulces se consume generalmente como postre.

Continúa americano



Continente africano



Figura 6:
Representa al mapa de América
<https://www.saberespractico.com/wp-content/uploads/2013/07/limites-de-america.jpg>

El continente americano es una mezcla de culturas y tradiciones que se fusionan para crear variedades de panes las mismas que tienen características únicas. Entre los ingredientes más utilizados son harina, levadura, agua y sal.

En tipos de panes relevantes del continente tenemos los siguientes:

Pan dulce este es elaborado con azúcar miel frutos secos y otros ingredientes dulces.

Pan de molde este es un pan muy popular en América su textura es suave y un sabor ligero

Pan plano se obtiene una masa fina y se cocina sobre una plancha este tipo de panes es muy común en Latinoamérica

Pan de maíz se elabora con harina de maíz siendo popular en México, Centroamérica y Sur de Estados Unidos.

Tortillas son hechas de maíz o trigo son elementos culturales en la gastronomía mexicana y Centroamérica.

Entre las regiones con panes populares tenemos los siguientes: Estados Unidos, México, Centroamérica y Caribe.



Figura 7:
Representa al mapa de África
<https://www.saberespractico.com/wp-content/uploads/2013/05/limites-de-africa.jpg>

El pan de África se caracteriza principalmente en la utilización de la harina de sorgo y de mijo.

El pan blanco elaborado con harina de trigo se considera como un lujo en algunas zonas, sus elaboraciones de panificación son influenciadas por la cultura francesa.

La popularidad del pan africano ha ocasionado que a mediados del siglo XX que se creen grupos de mujeres dedicadas a la labor específica de panificación. Uno de los panes característicos de África es el Injera cual es elaborado mediante la utilización de un cereal autóctono de Etiopía denominado TEFF (eragrostis tef), el mismo que se fomenta durante varios días tiene un sabor ligeramente ácido este pan plano se utiliza para acompañar platos en base a estofados de carne o verduras.

Los panes populares se encuentran en las siguientes regiones: norte de África, África occidental, África oriental, África central y África austral.



El pan se encuentra en el desarrollo cultural de cada país es por ello por lo que a continuación se describirán los panes que han sido conocidos internacionalmente que de alguna u otra manera han cruzado fronteras fusionándose o adaptado a las nuevas culturas.

Entre los más relevantes en el mundo tenemos los siguientes:

Baguette



Figura 8:

Pan baguette

https://imagenes.hola.com/imagenes/cocina/recetas/20230315228278/pan-baguette/1-220-760/baguette-adobe-t.jpg?ix=w_1200

La baguette, con su silueta alargada y corteza dorada, es un ícono de la gastronomía francesa. Su textura crujiente da paso a una migaja esponjosa y aireada, perfecta para absorber salsas o untar con mantequilla.

Su origen se remonta a principios del siglo XX, cuando los panaderos parisinos buscaban un pan que fuera fácil de transportar y compartir. Su forma alargada facilita su corte en rebanadas y su tamaño la convierte en un acompañante ideal para cualquier comida.

Este pan se elabora con ingredientes simples: harina, agua, levadura y sal. La clave para su textura única reside en la técnica de amasado y en el horneado a alta temperatura en un horno de leña.

La baguette no solo es un alimento delicioso, sino también un símbolo cultural. Su aroma a pan recién horneado evoca imágenes de calles parisinas y cafés acogedores.

Grissinis



Figura 9:

Grissinis

<https://soplosviajeros.com/wp-content/uploads/2022/05/grisines-panaderia-artes-alella-maresme-02.jpg>

Este pan es procedente de Italia se caracteriza por tener una forma fina y alargada de textura crujiente. Su creación aparece en el año 1679 cuando debido a la delicada salud del Rey Vittorio amadeo segundo de la casa real de saboya, al no poder digerir la parte blanda del pan el panadero Antonio granero siguiendo las indicaciones del médico inventó este alimento. Al momento de consumirlo Vittorio se dio cuenta que los palitos eran más digestivos, así como también mantenían su estado durante más tiempo. El éxito de este pan fue rotundo y con el tiempo se popularizó por toda Italia y Francia. Hoy en día está presente en todos los países del mundo

Pan danes



Figura 10:

Representación del Pan danes

https://canalcocina.es/medias/_cache/zoo-m-dd8daa6ec5413761766d0b449ffb133d-920-518.jpg



El pan danés, conocido como "wienerbrød" en Dinamarca, es una delicia celestial que combina lo mejor de la pastelería y la panadería. Su masa hojaldrada se caracteriza por capas finas y crujientes que se deshacen en la boca, mientras que su relleno dulce aporta un toque de sabor irresistible.

Existen diversas variedades de pan danés, desde las clásicas con relleno de crema pastelera y almendras hasta opciones más creativas con frutas, chocolate o queso. La decoración también juega un papel importante, con glaseados, azúcar glas o frutos secos que le dan un toque visualmente atractivo.

Este pan no solo es delicioso, sino también versátil. Se puede disfrutar como desayuno, postre o snack. Además, su presentación elegante lo convierte en una opción ideal para ocasiones especiales.

El pan danés tiene una larga tradición que se remonta al siglo XVI. Se cree que se originó en Austria y luego se popularizó en Dinamarca, donde se convirtió en un símbolo nacional.

Pan integral



Figura 11:
Representación del pan integral
<https://www.bakels.com.ec/wp-content/uploads/sites/32/2020/02/Bakels-Panilisto-Pan-Integra-1.png>

El pan integral, una alternativa nutritiva y deliciosa al pan blanco tradicional, se elabora con harina de trigo integral, la cual conserva el salvado, el germen y el endospermo del grano. Esto le da un color

marrón, una textura más áspera y un sabor ligeramente más fuerte.

Su riqueza en fibra lo convierte en una opción más saludable que el pan blanco, ya que favorece la digestión, regula el nivel de azúcar en la sangre y proporciona saciedad. Además, es una buena fuente de vitaminas, minerales y antioxidantes.

El pan integral se puede encontrar en diversas variedades: pan de molde, pan de hogaza, pan de baguette, etc. También se puede preparar en casa con harina integral y otros ingredientes como levadura, agua y sal.

Su sabor y textura únicos lo hacen ideal para disfrutar solo o acompañado de una gran variedad de ingredientes: mantequilla, mermelada, queso, jamón, etc. También se puede utilizar para preparar sándwiches, tostadas o incluso pizzas.

Pan brioche

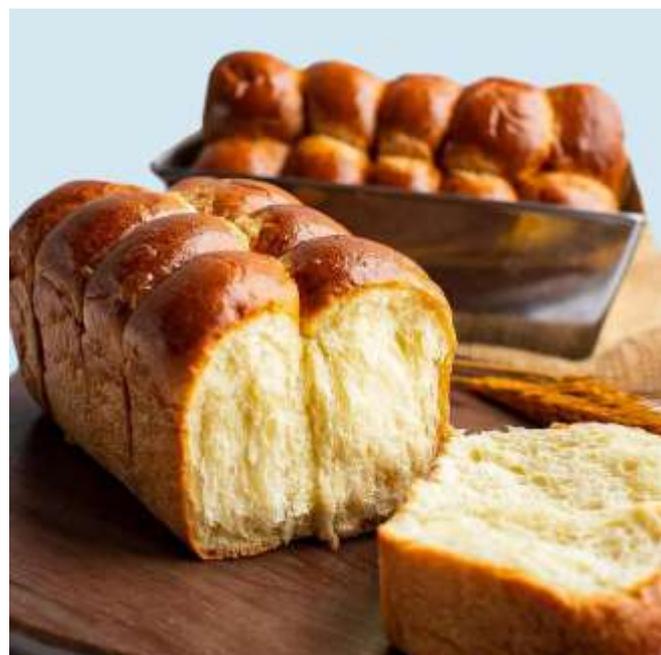


Figura 12:
Representación del pan brioche
[https://www.eluniverso.com/resizer/AXFgmXKO4wuPDmhEF0EM3J6noA0=/670x670/smart/filters:quality\(70\)/cloudfront-us-east-1.images.arcpublishing.com/eluniverso/WUGI6RHZYVAJREXJWXQT435O4Y.jpg](https://www.eluniverso.com/resizer/AXFgmXKO4wuPDmhEF0EM3J6noA0=/670x670/smart/filters:quality(70)/cloudfront-us-east-1.images.arcpublishing.com/eluniverso/WUGI6RHZYVAJREXJWXQT435O4Y.jpg)



El pan brioche, una delicia nacida en Francia, es un manjar dulce que se caracteriza por su textura suave y esponjosa, su sabor ligeramente mantecoso y su aroma irresistible. Su color dorado y su forma abombada lo convierten en una verdadera obra de arte culinaria.

Su masa rica en huevos, mantequilla y azúcar le da una textura única que se deshace en la boca. Además, puede ser relleno con frutos secos, chocolate o crema pastelera, lo que lo convierte en una opción aún más irresistible.

El pan brioche es perfecto para disfrutarlo como desayuno, merienda o postre. Se puede comer solo, tostado o acompañado de una taza de café, té o chocolate caliente. También es un ingrediente ideal para preparar tortas, bollos y otras delicias. Su origen se remonta al siglo XVI, cuando se elaboraba en las cortes francesas como un pan de lujo. Con el tiempo, se popularizó y se convirtió en un elemento esencial de la gastronomía francesa.

Pan stollen



Figura 13:
Representación del pan stollen
<https://www.lanacion.com.ar/resizer/v2/stollen-el-pan-dulce-aleman-tradicional-para-OOA5N62YBRGIXHHEIBKXUDNOUA.jpg?auth=fbedded8dfe560566058b7d6c4e87a14f1c3dbc9a44408c1289d50a372013548&width=880&height=586&quality=70&smart=true>

El pan Stollen, un clásico de la repostería alemana es un pastel especiado que se

disfruta principalmente durante la temporada navideña. Su forma alargada, similar a un tronco, y su textura densa y húmeda lo convierten en una delicia única e irresistible.

Su masa rica en frutos secos, frutas confitadas y especias como la canela, el clavo y la nuez moscada le da un sabor intenso y aromático. Además, se suele cubrir con azúcar glas o glaseado de azúcar que le da un toque dulce y decorativo. El Stollen se puede encontrar en diversas variedades: con mazapán, con pasas, con almendras, etc. También se puede preparar en casa con una receta tradicional que requiere tiempo y paciencia.

Este pan es un símbolo de la Navidad en Alemania y se suele compartir con familiares y amigos durante las fiestas decembrinas. Su sabor navideño y su aroma especiado crean un ambiente cálido y festivo.

Masa para pizza y focaccia

La pizza y la focaccia, ambas con origen italiano, son dos preparaciones a base de masa que comparten una base común, pero se diferencian en su cocción y presentación final.

- Pizza



Figura 14:
Representación de la pizza
<https://lofficinadelgusto.com/wp-content/uploads/2021/10/Pizza-Napolitana-370x247.jpg>

La pizza, conocida por su salsa de tomate, mozzarella y diversos ingredientes, se caracteriza por una masa fina y crujiente que



se hornea a alta temperatura. Su versatilidad permite una gran variedad de toppings, desde clásicos como pepperoni y jamón hasta opciones más creativas como verduras, mariscos o carnes.

- Focaccia

La focaccia, por su parte, es una preparación más simple que se caracteriza por una masa gruesa y esponjosa. Se suele cubrir con aceite de oliva, hierbas aromáticas y especias, y se hornea a una temperatura más baja que la pizza. La focaccia puede ser un acompañamiento ideal para otras comidas o disfrutarse como un plato principal.



Figura 15:

Representación del focaccia

https://images.hola.com/imagenes/cocina/recetas/20220929218140/focaccia-de-naranja-sanguina-y-romero/1-145-315/focaccia-sanguina-t.jpg?tx=w_1200

Ambas opciones ofrecen una experiencia culinaria única: la pizza con su sabor intenso y variedad de toppings, y la focaccia con su textura suave y aroma a hierbas frescas.

Pan de hamburguesa y hot dog

El pan de hamburguesa y el pan de hot dog, dos pilares de la gastronomía estadounidense son panes blandos y esponjosos diseñados para albergar deliciosas y succulentas creaciones. Sin embargo, a pesar de su similitud superficial, presentan diferencias notables que los convierten en dos entidades culinarias únicas.

- Pan de hamburguesa

El pan de hamburguesa, con su forma redonda y abombada, se caracteriza por ser más grande y grueso que el pan de hot dog. Su corte superior facilita la creación de dos mitades para contener la hamburguesa y sus diversos ingredientes. Además, su sabor ligeramente dulce complementa a la perfección la carne, el queso y las demás guarniciones.



Figura 16:

Representación del pan de hamburguesa

<https://carniceriacatala.es/wp-content/uploads/2023/05/Pan-Brioche-4ud-1024x1024.jpg>

- Pan de hot dog



Figura 17:

Representación del pan de hot dog

<https://2.bp.blogspot.com/-IAEuKM2K1s8/WJeEct2EDGI/AAAAAAAAATQo/m4EckC73M-sugx9R8xW8D3ZppsZhtE9xwCPcB/w1200->



h630-p-k-no-nu/pan-perro-caliente-hot-dog-2.jpg

El pan de hot dog, por su parte, tiene una forma alargada y ovalada que se ajusta perfectamente al tamaño de una salchicha. Es más pequeño y delgado que el pan de hamburguesa, y su corte longitudinal permite insertar la salchicha de forma práctica. Su sabor neutro no compite con el sabor de la salchicha y los condimentos, permitiendo que estos sean los protagonistas.

Donuts

Los donuts, esas deliciosas masas fritas que alegran cualquier mañana o merienda, son una explosión de sabor y color. Su textura suave y esponjosa, combinada con una gran variedad de glaseados, rellenos y toppings, las convierte en una verdadera tentación para personas de todas las edades.



Figura 18:
Representación de los donuts
<https://defoodieachef.com/wp-content/uploads/2020/01/donas.jpg>

Su origen se remonta al siglo XVII, cuando los holandeses las preparaban como un pan dulce simple. Con el tiempo, la receta se popularizó en Estados Unidos, donde se le dio la forma de anillo que las caracteriza y se

comenzó a experimentar con una gran variedad de sabores y decoraciones.

Los donuts se pueden encontrar en una gran variedad de tipos: glaseadas, rellenas de crema, chocolate o mermelada, decoradas con sprinkles, chispas de chocolate o frutos secos, etc. Además, existen versiones más saludables horneadas en lugar de fritas.

Hojaldre y croissant

- Masa de hojaldre



Figura 19:
Representación de la masa de hojaldre
https://i.blogs.es/7a8fe6/22-11-02864-1/1366_2000.jpg

La masa de hojaldre, una obra maestra de la pastelería es una masa fina y crujiente compuesta por capas de mantequilla y harina que se pliegan y estiran repetidamente. Su versatilidad la convierte en un ingrediente ideal para una gran variedad de preparaciones, tanto dulces como saladas.

Su origen se remonta a la antigua Grecia, donde se preparaba una masa similar llamada "phyllo". Con el tiempo, la receta se perfeccionó en Francia, donde se le dio el nombre de "pâte feuilletée".

La masa de hojaldre se puede utilizar para preparar: tartas, pasteles, croissants, empanadas, quiches, volovanes, etc. Además, se puede combinar con una gran variedad de ingredientes, desde frutas y cremas hasta carnes y verduras. Para trabajar



con la masa de hojaldre es importante mantenerla fría y manipularla con cuidado.

- Croissant

El croissant, una obra maestra de la pastelería francesa, es un panecillo de masa hojaldre con forma de medialuna que se caracteriza por su textura crujiente por fuera y suave y esponjosa por dentro. Su sabor ligeramente mantecoso y su aroma irresistible lo convierten en una delicia para el paladar.



Figura 20:
Representación del croissant
https://images.hola.com/imagenes/cocina/recetas/20200127159062/croissants-caseros-recetas-faciles-en-casa/0-774-627/croissants-caseros-receta-facil-t.jpg?tx=w_1200

Su origen se remonta al siglo XVII, cuando se preparaba una masa similar en Austria llamada "kipferl". En el siglo XX, la receta se popularizó en Francia, donde se le dio la forma de medialuna que lo caracteriza y se le llamó "croissant", que significa "creciente" en francés.

El croissant es un símbolo de la gastronomía francesa y se suele disfrutar como desayuno o merienda. Se puede comer solo, acompañado de café, té o chocolate caliente, o relleno de jamón, queso, mermelada o crema pastelera.

Masas dulces



Figura 21:
Representación de panes dulces
https://blogs.unitec.mx/hubfs/287524/Importe_d_Blog_Media/receta-de-pan-danes-origen-secretos-1.jpg

Los panes dulces, una delicia irresistible para personas de todas las edades, son una variedad de panes elaborados con ingredientes que les confieren un sabor dulce y aromático. Su textura suave y esponjosa, combinada con una gran variedad de formas, rellenos y toppings.

Su origen se remonta a la antigüedad, cuando se elaboraban panes con frutos secos y miel. Con el tiempo, la receta se ha ido perfeccionando y diversificando, dando lugar a una amplia gama de panes dulces en todo el mundo.

- Trenza de dulce

El pan de trenzas de dulce es una delicia tradicional de la gastronomía española. Se caracteriza por su masa trenzada adornada con hilos de azúcar y su relleno dulce que puede variar desde cabello de ángel hasta crema pastelera o chocolate.

Su textura suave y esponjosa se combina con un sabor dulce y aromático que lo convierte en una opción irresistible para cualquier ocasión. Se puede disfrutar solo o acompañado de café, té o chocolate caliente.



Su origen se remonta a la época medieval, cuando se elaboraba en los monasterios. Con el tiempo, se popularizó en toda España y se convirtió en un pan dulce tradicional que se suele disfrutar en Navidad, Semana Santa y otras fiestas.

- Pan de chocolate

El pan de chocolate es un manjar dulce que combina una masa suave y esponjosa. Su origen se remonta a la década de 1950 en Estados Unidos, donde se popularizó rápidamente. Con el tiempo, se ha convertido en un pan dulce conocido y disfrutado en todo el mundo.

- Pan de piña

El pan de piña es una delicia tropical que combina una masa dulce y esponjosa. Su origen se remonta a la década de 1970 en Hawái, donde se popularizó rápidamente. Con el tiempo, se ha convertido en un pan dulce conocido y disfrutado en todo el mundo.

- Integral de dulce

El pan integral de dulce es una alternativa ideal para quienes buscan un pan dulce más saludable y sabroso. Su textura suave, sabor agradable y sus beneficios nutricionales.



04

PANES ECUATORIANOS



UNIDAD CUATRO

PANES ECUATORIANOS



Figura 22:

Representa al pan tradicional ambateño hecho en horno de leña.

<https://marketingsimulator.net/pacurio/wp-content/uploads/sites/165/2016/07/Pinllo-Ambato-1038x576.jpg>

Historia de Pan Ecuatoriano

El trigo llegó a América con los españoles, transformando la panificación del continente. Antes de la conquista, el único pan conocido era la tortilla de maíz, un alimento básico en la cultura andina.

La introducción del trigo en Ecuador se atribuye a Fray Jodoco Ricke en la década de 1530. Este hecho dio lugar a una mezcla de culturas y saberes, iniciando la producción de panes con levadura, una técnica que se mantiene hasta nuestros días.

Las recetas traídas por las comunidades religiosas también contribuyeron a la mapahuiria (grasa vegetal) y harinas de máchica y achira le dieron un toque único a la panificación del país.

El cultivo del trigo se expandió con rapidez, especialmente en zonas como Cañar. Los propietarios de las tierras trigueras y de los molinos se convirtieron en figuras importantes en la sociedad, conocidos como "señores del trigo" y "señores de los molinos".

La elaboración del pan se consolidó en el siglo XVII con la construcción de los primeros molinos y experimentó un auge en la década de 1960. Poco a poco, el pan de trigo se posicionó en las mesas ecuatorianas, desplazando a los panes tradicionales de la región.

diversificación del pan ecuatoriano. La incorporación de ingredientes como la

Ecuador es reconocido en Latinoamérica por la calidad de su pan, producto de la combinación de diversos ingredientes,



técnicas y un buen gusto culinario. Cada región del país tiene sus propias variedades de pan, influenciadas por la posición geográfica y los recursos disponibles.

Investigaciones como la realizada para el libro "Panes y postres del Ecuador" han documentado alrededor de 250 tipos de panes elaborados en diferentes tipos de hornos.

El pan ecuatoriano es un producto mestizo, resultado del encuentro entre culturas y tradiciones. Su diversidad de sabores, texturas e ingredientes lo convierten en un elemento fundamental de la gastronomía ecuatoriana. Niveles más específicos, podemos apreciar cómo se organizan estos fascinantes artrópodos.

La diversidad de panes ecuatorianos ha dado lugar a nuevas y creativas combinaciones. Se experimenta con panes de chocho, quinua y otros ingredientes autóctonos, enriqueciendo la mezcla de sabores del país.

El libro "Panes y postres del Ecuador" recopila las diversas interpretaciones de la fusión culinaria entre España y Latinoamérica en la elaboración de panes, especialmente en Ecuador. Entre los más populares entre los ecuatorianos encontramos: pan de maíz, pan de yuca, pan llorón, pan de mote, pan de leche de dulce, pan de yema, pan de guayaba, pan de zapallo, entre muchos otros.

Este producto es fundamental en la dieta ecuatoriana. En la región andina, forma parte del desayuno y la media tarde, mientras que en Guayaquil se disfruta con guatita o encebollado.

El pan representa una expresión y una mezcla de las distintas culturas que han forjado la identidad ecuatoriana. Su elaboración es una tradición gastronómica reconocida a nivel internacional por la calidad de su harina y su cocción en horno de leña.

Panes populares ecuatorianos

Entre los panes populares ecuatorianos encontramos los siguientes:

Pan de maíz (Imbabura)



Figura 23:

Representa al pan de maíz

https://cdn0.recetasgratis.net/es/posts/2/0/0/pan_de_maiz_7002_600.webp

El pan de maíz de Imbabura es un tipo de pan tradicional de la provincia de Imbabura, en Ecuador. Su origen se remonta a la época precolombina, cuando los pueblos indígenas de la región cultivaban maíz y lo utilizaban para elaborar diversos alimentos, incluido el pan. Existen diferentes variaciones del pan de maíz entre las más destacadas son el pan de maíz dulce y pan de maíz con queso.

Cholas de guano (Riobamba)

Las cholas de Guano son un tipo de pan tradicional de la ciudad de Guano, provincia de Chimborazo, en Ecuador. Su origen se remonta a la época colonial, cuando las mujeres indígenas de la región elaboraban este pan para venderlo en los mercados locales.



Figura 24:
Representa al pan cholas de guano
<https://www.laprensa.com.ec/wp-content/uploads/2021/08/20082021-ENT-06104.jpg.jpg>

Algunos historiadores creen que las cholas se originaron como una ofrenda a la Virgen de la Asunción, patrona de Guano. Las mujeres indígenas las elaboraban con los mejores ingredientes como una forma de agradecimiento a la Virgen.

Las cholas de Guano se caracterizan por su forma ovalada, su color dorado y su textura crujiente.

Biscocho (Cayambe)

El origen del biscocho de Cayambe no está documentado con precisión. Se cree que los españoles introdujeron la técnica de elaboración de pan con levadura a la región de Cayambe. Esta técnica pudo haber sido utilizada para crear el biscocho, utilizando ingredientes locales como la harina de trigo y el huevo.

Algunos historiadores sugieren que el biscocho de Cayambe es una evolución del pan de Castilla, un pan tradicional español. La similitud en la forma y la textura apoyan esta teoría.



Figura 25:
Representa al biscocho de Cayambe
https://img.goraymi.com/2018/03/09/4408d1bdc01f8ec064bc56d4767d9a34_xl.jpg

El trigo y el huevo, ingredientes principales del biscocho, no eran conocidos por los pueblos indígenas antes de la llegada de los españoles. Sin embargo, es posible que el biscocho se haya desarrollado a partir de una receta indígena que utilizaba otros ingredientes como el maíz o la quinua.

Independientemente de su origen exacto, el biscocho de Cayambe se ha convertido en un símbolo de la cultura gastronómica ecuatoriana. Se lo encuentra principalmente en la ciudad de Cayambe, provincia de Pichincha, donde se considera un patrimonio cultural. Su sabor único y su textura crujiente lo han convertido en un favorito del público, tanto a nivel nacional como internacional.

Allullas (Cotopaxi)

Es probable que el origen de las allullas sea el resultado de una fusión entre las tradiciones culinarias indígenas y españolas. Los ingredientes autóctonos se combinaron con técnicas europeas de panificación para dar origen a este delicioso bocadillo.



Figura 26:
Representa a las Allullas
<https://www.turismo.gob.ec/wp-content/uploads/2021/09/ALLULLAS-2.jpeg>

Independientemente de su origen exacto, las allullas se han convertido en un símbolo de la cultura gastronómica ecuatoriana. Se las encuentra principalmente en la ciudad de Latacunga, provincia de Cotopaxi, donde se consideran un patrimonio cultural. Su sabor único y su textura crujiente las han convertido en un favorito del público, tanto a nivel nacional como internacional.

Pan de yuca (Manabí)



Figura 27:
Representa al pan de yuca
https://www.cocina-ecuatoriana.com/base/stock/Recipe/3-image/3-image_web.jpg

El origen del pan de yuca ecuatoriano no está claramente definido.

Existen diferentes teorías sobre su nacimiento en la época precolombina algunos historiadores creen que el pan de yuca se elaboraba desde la época precolombina por los pueblos indígenas que habitaban el territorio ecuatoriano. La yuca era un cultivo fundamental en su dieta y se utilizaba para preparar diversos alimentos.

Otra teoría sugiere que el pan de yuca fue introducido por los españoles durante la época colonial. Los españoles trajeron consigo la técnica de cocción en horno, lo que pudo haber influido en la elaboración del pan de yuca.

El pan de yuca es el resultado de una fusión entre las tradiciones culinarias indígenas y españolas. La yuca, un ingrediente autóctono, se combinó con la técnica de cocción europea para dar origen a este delicioso pan.

Pan enrollado



Figura 28:
Representa al pan enrollado
https://lineamaestro.com.ec/wp-content/uploads/2017/08/banner_pan_enrollado.jpg

El origen del pan enrollado ecuatoriano no se puede atribuir a un solo lugar del país.

Existen diferentes versiones sobre su nacimiento:

- **Guayaquil:** La versión más popular indica que el pan enrollado es una adaptación del croissant francés, traído por los chefs europeos que trabajaban en los hoteles de



Guayaquil. Se dice que un panadero local simplificó la elaboración del croissant enrollando la masa sin darle forma de medialuna.

- **Cuenca:** Otra versión sugiere que el pan enrollado se originó en Cuenca, donde se elaboraba un pan similar llamado "cachito". Este pan era más simple que el croissant y se enrollaba de forma similar al pan enrollado actual.
- **Loja:** En Loja también se consume un pan similar al enrollado, conocido como "pan de viento". Este pan se caracteriza por ser más ligero y aireado que el enrollado tradicional.

Así mismo existen diferentes variedades de este tipo de pan en todo el país ya que se pueden encontrar enrollados con masa dulce; o presentar varios rellenos tanto dulces como saladas.

Guaguas de Pan



Figura 29:

Representa a las guaguas de pan
<https://www.laylita.com/recetas/wp-content/uploads/2011/11/Receta-de-las-figuras-de-pan-o-guaguas-de-pan-ecuatorianas-2017.jpg>

Las guaguas de pan son un elemento fundamental en la cultura ecuatoriana, especialmente durante la celebración del Día de Difuntos (2 de noviembre). Su consumo se extiende por toda la región andina, donde se las disfruta junto a la colada morada.

Más allá de un simple pan, las guaguas de pan poseen un profundo significado cultural. Su elaboración en familia y el intercambio entre grupos familiares y amigos representan la unión y el recuerdo de los seres queridos que ya no están presentes. En zonas rurales y comunidades indígenas, como en Tungurahua, las guaguas de pan se ofrendan en los cementerios como parte de un rito ancestral de reencuentro con los ancestros.

El simbolismo de las guaguas de pan se extiende a otras festividades. En la provincia de Azuay, forman parte de los rituales navideños, presentes en el "pase del niño" y en los pesebres o belenes.



05

PANES ESPECIALES



UNIDAD CINCO

PANES ESPECIALES

Panes sin levadura



Figura 29:

Representa al pan ácimo

<https://www.marialunarillos.com/blog/wp-content/uploads/2014/07/pan-plano-en-sarten-1.jpg>

El pan sin levadura, también conocido como pan ácimo, tiene una historia tan antigua como la propia civilización. Sus orígenes se remontan a miles de años, cuando las primeras culturas comenzaron a cultivar cereales y a desarrollar técnicas rudimentarias de cocción.

En el antiguo Egipto, el pan sin levadura era un alimento básico de la dieta. Se elaboraba con harina de trigo y se cocía en hornos de barro. Los egipcios lo consumían a diario y también lo utilizaban como ofrenda en sus rituales religiosos.

En la antigua Grecia y Roma, el pan sin levadura era un alimento importante tanto para la población civil como para el ejército. Se consideraba un alimento más

puro y saludable que el pan con levadura. Los griegos lo utilizaban en los Juegos Olímpicos y los romanos lo consumían durante sus campañas militares.

En la Biblia, el pan sin levadura se menciona en numerosas ocasiones. Es un símbolo importante del judaísmo y se utiliza durante la celebración de la Pascua judía.

En la Edad Media, el pan sin levadura era un alimento común en Europa. Se consumía principalmente durante los períodos de ayuno religioso, ya que la levadura se consideraba un lujo.

En la actualidad, el pan sin levadura se consume en todo el mundo. Es un alimento popular entre las personas que siguen una dieta libre de gluten, así como entre los amantes del sabor tradicional del pan.

Masa muerta

Al hablar de masa muerta nos referimos a una masa moldeable compuesta por harina, agua y sal, la cual permite la elaboración de diversas creaciones. La versatilidad aumenta al explorar diferentes tipos de masas y colores. El trabajo con esta masa se asemeja al de la plastilina, posibilitando la creación de figuras de distintos tamaños y formas.



Las decoraciones con masa muerta tienen una larga y rica historia que se remonta a miles de años. Sus orígenes se encuentran en diversas culturas alrededor del mundo, cada una con sus propias tradiciones y simbolismos.

En el antiguo Egipto, se elaboraban figuras de animales y personas con masa de pan como ofrendas a los dioses.

En la Grecia y Roma, se creaban panes con formas especiales para celebrar festividades religiosas y eventos importantes.

En Mesoamérica, las culturas precolombinas utilizaban la masa de maíz para crear figuras decorativas y rituales.

En la Edad Media, las decoraciones con masa muerta se asociaban con las fiestas paganas y con la celebración del solsticio de invierno.



BIBLIOGRAFÍA



Audrey, J. (2022). *Pastelería, Todas las Tecnicas y Recetas de una Escuela de Excelencia*. Barcelona.

Barba, C. (2022). *Historia de la Panadería Ecuatoriana*. Ecuador: Culinary & Pastry School.