

Índice general

Introducción

Cap. 1: Historia de la panificación

Cap. 2: El trigo en la panificación

- 2.1. Principios biológicos del trigo
 - 2.1.1. La planta
 - 2.1.2. Tipos de trigo
 - 2.1.3. Importancia del trigo para la dieta
 - 2.1.4. Partes del trigo
- 2.2. Propiedades funcionales
- 2.3. Productos y subproductos de la molienda del trigo
- 2.4. Clases de harinas

Cap. 3: Insumos y materias primas para la elaboración del pan

- 3.1. Harinas
 - 3.1.1. Requisitos generales para las harinas según norma peruana
 - 3.1.2. Composición de las harinas

Cap.4: Máquinas y equipos que se emplean en la elaboración del pan

- 4.1. Amasadora/
sobadora
- 4.2. Balanzas
- 4.3. Divisora
- 4.4. Hornos
- 4.5. Cortadora de pan

Cap. 5: Concepto de panificación

- 5.1. Definición del pan
- 5.2. Variedades de panes
 - 5.2.1. Según la hidratación o contenido de agua
 - 5.2.2. Por su dureza o su riqueza
 - 5.2.3. Otras variedades

Cap. 6: Métodos para la elaboración del pan

- 6.1. Método directo
- 6.2. Método mixto
- 6.3. Método de esponja (o Polish)
- 6.4. Recepción de materias primas
- 6.5. Pesado de los ingredientes
- 6.6. Mezclado
- 6.7. Amasado
- 6.8. Pesado y división de la masa
- 6.9. Boleado
- 6.10. Reposo
- 6.11. Formado
- 6.12. Fermentación
- 6.13. Horneado
- 6.14. Enfriamiento
- 6.15. Envasado

Cap. 7: Historia del panetón

- 7.1. Insumos y formulación para la elaboración del panetón
- 7.2. Elaboración del panetón
 - 7.2.1. Amasado
 - 7.2.2. Reposo
 - 7.2.3. Dividido
 - 7.2.4. Boleado
 - 7.2.5. Fermentado
 - 7.2.6. Horneado
 - 7.2.7. Enfriado
 - 7.2.8. Envasado

Cap. 8: Requisitos sanitarios en la panificación

- 8.1. BPM en una panadería
 - 8.1.1. Calidad sanitaria
 - 8.1.2. Fábrica de productos de panificación, galletería y pastelería
 - 8.1.3. Panadería
 - 8.1.4. Productos de panificación
 - 8.1.5. Programa de higiene
- 8.2. Condiciones sanitarias del establecimiento
 - 8.2.1. Ubicación y acceso
 - 8.2.2. Instalaciones y estructura física
 - 8.2.3. Limpieza y desinfección del establecimiento
 - 8.2.4. Adquisición y recepción
- 8.3. Procesamiento de alimentos crudos

- 8.3.1. Amasado
- 8.3.2. Refinado o sobado
- 8.3.3. Reposo o descanso
- 8.3.4. Fermentación
- 8.3.5. División, armado o corte
- 8.3.6. Estiba
- 8.4. Procesamiento de alimentos cocidos
 - 8.4.1. El horneado
 - 8.4.2. Enfriado
 - 8.4.3. Envasado
 - 8.4.4. Almacenamiento de producto terminado
 - 8.4.5. Almacenamiento de envases
- 8.5. Exhibición y expendio
 - 8.5.1. De los ambientes
 - 8.5.2. De los productos
 - 8.5.3. Atención al público
 - 8.5.4. Transporte y distribución
 - 8.5.5. Requisitos sanitarios de los manipuladores

Cap. 9: Aspectos nutricionales del pan

- 9.1. Pirámide nutricional

Cap. 10: Reglamentación vigente para el rotulado de productos de panificación 79

Cap. 11: Recetas de panes comerciales

- 11.1. Pan francés
- 11.2. Pan baguetino
- 11.3. Pan de yema
- 11.4. Pan hamburguesa
- 11.5. Pan carioca de leche
- 11.6. Bizcocho simple
- 11.7. Pan colisa
- 11.8. Pan emolientero
- 11.9. Bizcocho chancay
- 11.10. Pan integral
- 11.11. Pan ciabatta con ajonjolí
- 11.12. Panes especiales
 - 11.12.1. Pan de maíz
 - 11.12.2. Pan de queso
- 11.13. Panes enriquecidos

- 11.13.1. Pan de papa
- 11.13.2. Pan de camote
- 11.13.3. Pan de zanahoria
- 11.13.4. Pan de quinua
- 11.13.5. Pan de kiwicha
- 11.12.6. Pan de maca