

## MODULO 0: CONCEPTUALIZACION DE PANADERIA:

### *Panadería base queso*

Panadería es el negocio especializado en la producción y venta de diferentes tipos de pan, así como también de todo tipo de productos hechos en base a la harina y a los bollos de masa. Una panadería puede vender entonces, además de pan, galletas y galletitas, masas finas, tortas, muffins, masa para pizzas, tartas y en algunos casos también comidas saladas, en el caso de la panadería colombiana y los productos base queso, encontramos productos como la almojábana, el buñuelo, pandebono etc.

El estilo de la panadería internacional como local ha ido variando con los tiempos. En este sentido, hoy podemos encontrar muchos establecimientos panaderos que elaboran su propia producción (lo cual se da en la mayoría de los casos), mientras otros establecimientos sólo se encargan de poner en venta productos que son elaborados en una planta mayor o en otra panadería. En el primero de los casos, el local de venta al público y donde se preparan la totalidad de los productos a vender.

Al mismo tiempo, los negocios panaderos en la actualidad han sabido atraer nuevos y más numerosos clientes al integrar un sistema de autoservicio en el cual los consumidores eligen por sí mismos los productos. También, muchas panaderías incluyen hoy en día mesas y sillas que hacen las veces de cafetería y desde las cuales se pueden disfrutar los productos elaborados en el mismo lugar.

La pastelería y panadería es una de las ramas más importantes dentro de la gastronomía, gran parte de los fracasos y aciertos de un restaurante, tienen como origen la gestión del área encargada de la elaboración de alta pastelería.

### **Panadería base queso (Amasijos):**

Los productos de panificación a base de queso (pandebono, pandeyuca, almojábana), son aquellos elaborados a partir de queso, una fuente de carbohidratos como almidón de yuca o harina de maíz y agua como ingredientes principales. Estos se mezclan para formar una masa que luego de horneada, produce piezas aireadas, de corteza crocante y sabor característico a queso. El estudio de productos de panificación a partir de ingredientes diferentes al trigo (maíz, yuca, arroz) ha sido impulsada en años recientes por factores como nuevas tendencias de consumo (productos reducidos en sodio, azúcares sustitutos, productos libres de gluten, dieta baja en calorías, alimentos funcionales, etc.) y el riesgo a la seguridad alimentaria por el crecimiento de la población y rápida urbanización, sumado al cambio climático.

En Colombia, el Buñuelo ha sido una parte importante de la gastronomía desde la época de la conquista española, y durante muchos años se ha elaborado de forma artesanal con maíz apilado (grano de maíz crudo).

Las primeras premezclas de Buñuelo se desarrollaron en la década de los 70's en Antioquia, utilizando almidón de maíz fabricado por la empresa Derivados del Maíz (Delmaíz) bajo la marca Colmaíz.

A finales de los 80's, Delmaíz fue adquirida por Industrias del Maíz (hoy conocido como Ingredion) y luego, Ingredion desarrolló el portafolio de premezclas de panadería (Pandebono, Pandequeso, Almojabana, Pandeyuca) como alternativa y apoyo en la estandarización de un proceso manual de preparación de los amasijos.

Todas las premezclas de panadería se desarrollaron bajo la marca Colmaíz®; una marca reconocida y posicionada en Colombia ya que los panaderos alrededor del país han relacionado la misma, con procesos de mejoramiento y calidad desde hace muchísimos años atrás.

A continuación, presentamos los equipos que son necesarios para la preparación de los productos de panadería:

#### **MESA DE TRABAJO:**

Higiene: Es totalmente importante y necesaria la limpieza y desinfección del área de trabajo para evitar insectos, roedores o bacterias, al trabajar con comidas, cada proceso que se realice se debe llevar a cabo con sumo cuidado.

En la panadería o en la cocina en general, la suciedad se genera por los restos de comida o por el desgaste de los utensilios, esto hace que los microorganismos se reproduzcan y causen infecciones.

Buena distribución del área de trabajo para facilitar los procesos, simplificar los movimientos y saber dónde va cada utensilio e ingrediente.

Tener una zona de desechos especializada y apartada, bajo ningún motivo mezclar los desechos con los ingredientes.

Lavado de manos correctamente antes, durante y después de los procesos realizados

La organización y la limpieza en una cocina independientemente de la preparación o receta, es de suma importancia para que no haya incidentes en su desarrollo.

### IMPLEMENTOS NECESARIOS: (Utensilios y herramientas)

- **Cuchara plástica:** para mezclar harina y levadura.



- **Bowl de acero inoxidable:** para las masas (se utilizan con tapa para la masa madre)



- **Raspador de masa:** es un buen complemento para quitar la masa pegada



- **Balanza o gramera:** imprescindible en panadería pesar los ingredientes con medidas exactas y en pequeñas cantidades.



- **Jarra medidora:** muy útil para medir los líquidos.



- **Cucharas medidoras:** para tener ingredientes con la medida justa.



- **Rodillo:** para estirar la masa.



- **Cuchillo de sierra:** corta fácil y limpiamente el pan, aunque la corteza sea dura.



- **Brocha:** se usan para glaseados y baños en algunos panes.



- **Tijera:** se utiliza para hacer cortes especiales y decorar la masa.



- **Colador de acero inoxidable:** Ideal para tamizar harinas.



- **Hornos (Estufa, Convencional y/o tostador):** Indispensable para la cocción de los alimentos.



### RECOMENDACIONES DE QUESOS Y HORNOS:

**Quesos:** El queso es un gel de proteína concentrada (caseína), en la cual se encuentra grasa y humedad en suspensión. Su elaboración envuelve: coagulación de la leche, deshidratación del coagulo para formar una cuajada, y tratamiento de la cuajada (agitación en seco, salado, prensado, moldeado). Esta cuajada moldeada puede ser consumida fresca o madurada entre 2 semanas a 2 años para quesos madurados (Guinee, 2016).

Según la Norma Técnica Colombiana para queso, este se clasifica según su humedad sin materia grasa y van desde el queso fresco hasta con algún grado o tipo de maduración. Para el caso colombiano, los productos base queso son elaborados principalmente a partir del queso blanco, costeño y/o mezclas de estos.

**QUESO COSTEÑO:** Es un producto tradicional de la Costa Atlántica, utilizando leche cruda de la región (ganado cebú, que por lo general es parcialmente descremada). Es fresco prensado, de consistencia dura, entre semigraso y graso, con un alto contenido de sal. El proceso de elaboración es similar al del queso blanco, siendo más prolongado debido a la forma en que se realiza el desuerado y el salado. Debido al tipo de salado realizado, este tipo de queso tiene una vida útil de varias semanas. En contraparte, no es recomendable su consumo directo debido a su alto contenido de sal, a menos que sea desalado con agua.



**QUESO BLANCO:** También llamado campesino, es el queso más representativo y de mayor producción en el país, producido principalmente en zonas de montaña como Antioquia, Cundinamarca y Boyacá. El queso obtenido es fresco, blando, semigraso, con un bajo contenido de sal. Este se elabora utilizando cualquier cuajo disponible. Finalmente se obtiene un queso fresco, listo para consumo. Su vida útil es muy corta, siendo de 4 a 6 días (incluso en refrigeración), aumentando hasta 30 días cuando se empaca en cajas plásticas y bolsa a vacío (Arango, 2005).



### **QUESO CUAJADA:**

La Cuajada no se trata de un queso como tal, sino de leche coagulada sin fermentar con cuajo animal. Podemos encontrar dos variedades diferentes, la Cuajada que se elabora sin apenas nata ni suero, conocida como Cuajada natural, o la obtenida por coagulación. La leche tradicional que se utiliza para hacer la Cuajada es la leche de oveja recién ordeñada, que se mezcla con el cuajo de lechales, aunque también puede elaborarse con leche de cabra o vaca. Durante su elaboración, es costumbre introducir una piedra hirviendo en el recipiente para que adquiera el sabor ahumado o quemado que le es característico. La leche con la que se elabora debe pasteurizarse durante 30 minutos. Sus valores nutricionales son muy parecidos a la leche, aunque, al ser coagulada, su digestión es mucho más sencilla. Contiene lactosa, proteínas como la caseína, calcio y vitaminas.



**Hornos:** Siendo la última operación en la línea de la preparación, el horneado es esencial para la elaboración tanto de productos base queso, como cualquier producto en general. El horneado es una operación compleja que se caracteriza por generar varios cambios físicos, químicos y bioquímicos en un mismo espacio. Estos cambios se reflejan en algunas propiedades deseadas como el contenido de humedad, estructura esponjosa, color y aromas, entre otros.

**Tipos de hornos:** Los hornos se pueden clasificar de acuerdo con varias características como lo son la fuente de energía, donde encontramos hornos eléctricos o de gas, y por el mecanismo de transferencia de calor, donde encontramos hornos de convección, radiación o conducción. Siendo así los más comunes para panadería el horno de piso y el

rotatorio. Estos varían en su diseño y modo de operación, y pueden operar con una o varias fuentes de calor.

**HORNO DE PISO:** En el horno de piso el calor del horno se produce a través de su piso refractario, esto permite que el pan obtenga una base dura. Además, gracias a que este horno se puede configurar con diferentes cámaras de cocción, es posible hornear tandas a diferentes condiciones y tiempos en cada lote (Europán, 2019).



**HORNO ROTATORIO:** Los hornos rotatorios, o giratorios, son hornos de convección diseñados para hornear grandes volúmenes de pan. Por ello cuentan con un carro giratorio con varias charolas que permite que el producto entre en contacto con el aire caliente sin importar su posición, esto evita el charoleo y reduce al máximo el tiempo de cocción por lote (Europán, 2019).



Además de esto, sabemos que la cocina es uno de los lugares mas importantes de nuestros hogares, cada cocina tiene diferentes implementos y diferentes tipos de hornos que se ajustan a nuestras necesidades específicas, estos hornos pueden ser:

### **Horno convencional:**

Éstos tipos de hornos tienen una función muy sencilla: calienta el aire dentro del horno, cocinando sin problema tu comida. Tiene un termostato para fijar la temperatura ideal. Puede ser eléctrico o a gas. Es ideal si vives solo para que cocines tu mejor receta.



### **Horno convección**

Aunque parecido al horno convencional, el de convección tiene un sistema de aire que hace circular el calor por todo el horno. Así ninguna parte está más caliente que otra. Este horno es perfecto si quieres cocinar más de una comida a la vez y que la cocción sea homogénea.



### **Horno multifunción:**

Lo bueno de este horno es que tiene una opción de vapor, lo que le dará un poco de humedad a tus comidas, buscando que no se deshidraten. Si te gusta recalentar la comida del día anterior entonces este horno es para ti. Además, conserva los jugos y textura de los alimentos, lo que lo hace indicado para cocinar verduras y pescados.



### Horno pirolítico

Aunque es muy parecido al horno multifunción, este se calienta excesivamente durante una hora y hace cenizas los restos de comida que hayan quedado pegados al horno, así facilitará su limpieza. Este horno es perfecto si te gusta cocinar con frecuencia.



### Horno microondas:

Es el más común en los hogares sin importar si vives solo, acompañado, si te gusta cocinar o no lo haces nunca. Lo bueno es que un horno microondas te permite calentar diferentes tipos de comida según sus modos de cocción y según los diferentes tipos de hornos. También te permite cocinar tus alimentos evitándote el uso de un horno convencional.

