

Informe de la Práctica de la Elaboración de Pan de Leche o Pan base

Adel Yesid Tellez Sarmiento

Institución Educativa Concentración de Desarrollo Rural

1003

Prof. Clara Inez Cárdenas Yáñez

8 de abril de 2023

Informe de Práctica de la Elaboración de Pan de Leche o Pan Base

Autores

Adel Yesid Tellez Sarmiento

Profesora

Clara Inés Cárdenas Yañez

Concentración de Desarrollo Rural

Saravena-Arauca

Tabla de contenido

Introducción	4
Formulación	5
Diagrama de flujos	6
Objetivos	7
Marco teórico	8
Costos de producción	12
Evaluación sensorial	13
Análisis de la práctica	14
Conclusiones	15

24 de mayo de 2023

Introducción

Con este informe se da a conocer la información necesaria para elaborar el pan de leche o pan base; a lo largo del informe se dará a conocer la información: formulación, diagrama de flujos, objetivos, marco teórico, costos de producción, evaluación sensorial, análisis de práctica y por último conclusiones esto con el fin de evidenciar nuestro aprendizaje en la práctica.

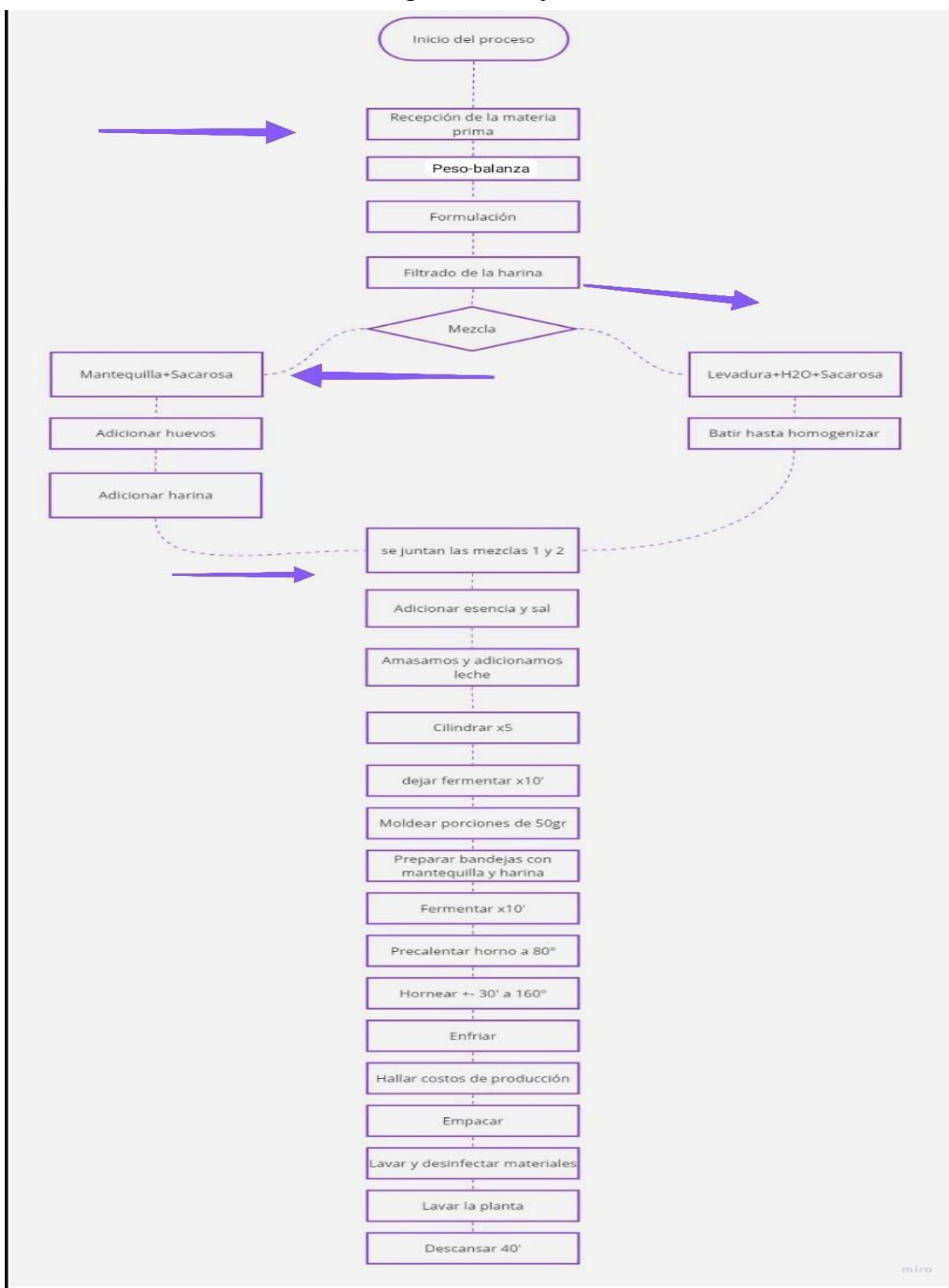
Que es el pan de leche o pan base: Es un producto de masa fermentada con grandes cantidades de leche, que puede tener forma alargada o redonda, a veces con granos de azúcar en su corteza.

Conecta práctica pretendemos adquirir el conocimiento básico para la elaboración de pan de leche o pan base. Hi

Formulación

Materia Prima	Cantidad(gr)	Cantidad (%)
Harina de trigo	2000gr	100%
Levadura Seca	60gr	3%
Mantequilla	500 gr	25%
Sacarosa	550 gr	27.5%
Leche	1000gr	50%
Huevos	300 gr	15%
Esencia de Vainilla	5gr	0.25%
Total	4415 gr	220.75%

Diagrama de flujos



Objetivos

- **Objetivo General:**

Elaborar pan de leche o pan base utilizando la información teórica y práctica, con el fin de tener los conocimientos básicos para la elaboración de pan.

- **Objetivos específicos:**

1. Acceder a la planta con la vestimenta adecuada.
2. Atender la información dada por la profesora.
3. Adquirir la formulación dada por el docente.
4. Preparar la materia prima para iniciar el proceso del producto (pan de leche).
5. Adquirir utensilios otorgados por la docente para la elaboración del pan base.
6. Realizar los pesajes de la formulación dada por la docente y proceder a la elaboración de mezcla para la elaboración del pan de leche.
7. Finalizar la elaboración del pan de leche ya preparado, para su cocción, a temperatura apta para luego dejar reposar el producto.
8. Dirigir el grupo de trabajo con los implementos de limpieza y desinfección entregados por el docente el cuál se encarga de asignar áreas de la planta a cada grupo.
9. Conocer la debida función de cada ingrediente utilizado para elaborar el pan.
10. Conocer la organización ideal del proceso de elaboración de pan.
11. Determinar las condiciones físicas del producto final con el fin de determinar su calidad.
12. Determina el costo teniendo en cuenta los costos de la materia prima, mano de obra, energía, gas y agua.

Marco teórico

Materia prima

Materia prima	Definición	Para que se utiliza
Harina de trigo 	Producto resultante de la molienda del trigo. Su aspecto y cualidades dependen del grado de extracción o refinado, es decir, de la cantidad de grano entero que posea. En comparación con otras harinas, como la de maíz, es calórica.	Fue el ingrediente principal de el pan elaborado, además tuvo otros usos como: Espolvorear en la mesa para un amasado más sencillo, y ser usado en el molde para evitar que el pan resulte pegado a este.
Levadura seca 	También responde al nombre de levadura granulada o levadura en polvo, porque es habitual encontrarla empaquetada y en gránulos. Es el resultado de someter la levadura prensada a un proceso de secado, retirando toda el agua. En este formato la levadura que se comercializa está viva, pero se encuentra “profundamente dormida”. Para “despertarla” debe ser rehidratada en el obrador.	Ingrediente utilizado en la segunda mezcla del proceso de elaboración de la masa del pan base, esta se encarga de fermentar la masa lento convierte el azúcar y el almidón en dióxido de carbono y esto permite que la masa suba más que la levadura seca puede mejorar el sabor y textura

Mantequilla 	La mantequilla es un derivado lácteo con un elevado contenido graso, derivado exclusivamente de la leche o de determinados productos lácteos, en forma de emulsión sólida principalmente del tipo agua en materia grasa.	Se utilizó en la primera mezcla del proceso de elaboración de la harina, este ingrediente aporta sabor, color y texturas únicos a la masa además de hacerla un poco más esponjosa
Sacarosa 	La sacarosa, popularmente conocida por todos como azúcar común, es un disacárido que se encuentra formado por la combinación de glucosa y de fructosa.	Se utilizó en la primera mezcla en la elaboración de la masa, esta da un sabor dulce único al producto final.
Leche 	Así se denomina a la sustancia líquida de tonalidad blanquecina que las hembras de los animales mamíferos segregan a través de sus mamas para alimentar a sus descendientes.	Se utilizó para dar consistencia a la masa del pan de leche, La leche contribuye a mantener la calidad del pan y le da una textura suave. La proteína y el azúcar de la leche (lactosa) añade más color y dulzura.

 Huevos	Está formado por una yema central rodeada por el albumen, o clara y envuelto todo ello por una cáscara. Yema: es rica en nutrientes como grasas, proteínas, vitaminas y minerales. Clara: compuesta en su mayoría por agua y proteínas. Cáscara: es la cubierta exterior del huevo que protege y aísla su contenido interno.	Se utilizó en la primera mezcla de la preparación de la masa del pan de leche, además de usarse para pintar el pan antes de ponerlo a cocinar.
 Esencia de vainilla	El extracto de vainilla es un concentrado obtenido de la vaina o chaucha de la vainilla (género de orquídeas que produce un fruto del cual se obtiene este saborizante, después de un sencillo proceso de maceración) que se utiliza para saborizar comidas y bebidas.	Se adiciona en la mezcla del pan de leche, este ingrediente le da un sabor único al producto.
Arequipe	El extracto de vainilla es un concentrado obtenido de la vaina o chaucha de la vainilla (género de orquídeas que produce un fruto del cual se obtiene este saborizante, después de un sencillo proceso de maceración) que se utiliza para saborizar comidas y bebidas.	Este ingrediente se utilizó cuando ya se estaban moldeando las porciones del pan de leche, sirvió como relleno del mismo.

Maquinaria	Definición	Uso
 Bandeja	Son utensilios para la fabricación industrial de pan, cuya función principal es la de hornear el pan. Son rectangulares y están fabricadas de acero inoxidable para resistir el calor de la esterilización sin sufrir corrosión.	Se usó para dejar fermentar el pan, además de usarse en la cocción del mismo, para depositar, transportar, sostener muestras, etc.
 Paila	En América, una paila es una sartén de acero inoxidable o de cerámica, grande, redonda. Este utensilio tiene diferentes usos en las diferentes regiones, sirve para calentar, de sartén para freír, fuente plana para asar alimentos o servir en mesa.	Esta se usó para hacer las mezclas y la masa del pan de leche.

Cuchara 	Utensilio para coger una pequeña porción del contenido de un recipiente, en especial para tomar y llevarse a la boca alimentos líquidos o blandos que no pueden pincharse con el tenedor; puede ser de metal, madera o plástico y consiste en una pequeña pieza plana ovalada o redonda y ligeramente cóncava con un mango.	La usamos para medir correctamente algunos ingredientes, además de que nos ayudó al momento de mezclar.
 Cuchillo	Un utensilio para cortar que consiste en una hoja de metal generalmente alargada y afilada por un solo lado, a veces puntiaguda, con un mango de metal, madera u otro material.	Se usó para dividir la masa en las porciones adecuadas.
 Colador	El colador es un utensilio de cocina usado como filtro o escurridor de alimentos.1 En la cocina se emplea un colador cuando se quiere separar un alimento líquido de su sólido	Se usó para filtrar la harina antes de realizar la mezcla.
Tazón 	Recipiente comúnmente mayor que una taza, de contorno aproximadamente semiesférico, a veces con un pie diferenciado y generalmente sin asa.	La usamos para ayudarnos a realizar una de las mezclas.

Horno



Es un instrumento de cocción de gran tamaño, frecuentemente situado en cocinas o panaderías profesionales. Los hornos panaderos hacen un trabajo extraordinario al hornear de manera rápida y uniforme una gran diversidad de productos

Maquinaria que se usó para cocinar el producto y finalizar el proceso para que estuviera apto para el consumo.

Peso-gramera



. También conocida como báscula gramera o pesa de cocina herramientas eléctricas o analógica que tiene la capacidad de pasar alimentos registrando sus valores en diferentes unidades de medidas más usados son gramos.

Uso

Se utiliza para pesar lo seco de la harina los cuál debe ser corroborados respecto a su cantidad peso masa /cantidad de masa.

Mesa de acero inoxidable



Mesa de acero inoxidable
Definición mueble cumple la función de apoyo en la cocina/la mesa puede ser central para trabajar por ambos lados.

Uso: compuesto de un tablero horizontal liso y sostenido a la altura conveniente generalmente por una o varias patas para diferentes usos como escribir o trabajar.

Escobillero



Escobilleros
Son diseñados para acompañar las bandejas utilizadas en el proceso de horneado/son muy útiles que permiten organizar el

Uso

Capacidad de almacenar el pan en las latas dependiendo de cuánta capacidad tenga/esta es introducida en el horno

Rallador

Horno rotatorio



ciclo de producción en serie de manera rápida y eficiente.

Utensilio de cocina para rallar o desmenuzar ciertos alimentos/ generalmente consiste en una plancha provista de agujeros de bordes salientes, normalmente cortantes.

Cilindro de acero enorme y pesado que contiene una gran cantidad de materiales, y que gira con un sistema de accionamiento que a menudo tiene dos motores

rotatorio con el producto, masa, pan.

Es un utensilio de cocina empleado para desmenuzar alimentos sólidos mediante restregamiento, tales como frutas, verduras, pan duro, queso, etc.

Un horno giratorio hornea a través de la convección, es decir, cocina de manera rápida y sencilla; cuentan con un ventilador y un sistema de escape que permiten la libre circulación del aire caliente alrededor de los panes

Costos de Producción

Materia Prima	Cantidad	Valor Unitario	Valor total
Harina de trigo	2Kg	\$110	\$7.400
Levadura Seca	60gr	\$29	\$2.000
Mantequilla	500 gr	\$46	\$2.700
Sacarosa	550 gr	\$67	\$4.500
Leche	1Lt	\$59	\$4.000
Huevos	6U	\$53	\$3.600
Esencia de vainilla	5ml	\$52	\$3.500
Arequipe	500 gr	\$82	\$5.500
Total:		\$492	\$33.200

Valor de Venta

Producto	Valor Unitario	% de Ganancias	Valor de Venta
Pan de leche	492	30%=\$147	\$639

Evaluación Sensorial

Producto	Color	Textura	Apariencia	Olor	Sabor
Pan de leche	Presentaba una coloración amarillenta, y en la parte superior la cocción le dio una decoloración naranja oscura.	Presentaba una textura chiclosa, debido al exceso de fermentación. La textura de su corteza era algo crujiente.	Se hicieron diversos productos finales que constaban de diversas apariencias, estando entre ellas las más comunes: cilíndricas, ovaladas, o con formas de flor.	Tenía un olor algo desagradable debido al exceso de fermentación.	Tenía un ligero sabor a cerveza, combinado con los rellenos de arequipe y queso que tenían algunos panes, siendo este un sabor no muy agradable al paladar.

Análisis de la Práctica

La profesora nos pide cumplir con los normas para ingresar a la planta esto con el fin de garantizar la calidad de los productos y luego se procede a conocer las indicaciones que se van a tener en cuenta, cada grupo procede a tomar una mesa de acero inoxidable ya estando ahí nos entregan los utensilios para la elaboración del pan de leche o pan base, con el primer paso que es el pesado: esto séase con el fin de conocer la cantidad exacta de la materia prima necesaria para la preparación. Se mezclan todos los ingredientes hasta tener una masa dura y consistente, la masa se mezcló de manera manual debido a que la cantidad de masa era muy pequeña como para poder utilizar la máquina, luego la masa se dejó reposar 15 minutos para que la masa doblará su tamaño y la levadura haga efecto. Lugo por indicación de la profesora preparamos las bandejas de acero inoxidable, la masa que ya duplicó su tamaño es porcionada en unidades de 50gr cada uno, Lugo rayamos el queso y moldeamos el arequipe para tener los ingredientes listo para empezar a rellenar la masa, La forma de los panes fue acordé a la libre expresión de cada estudiante , a los panes se les puso una ligera capa huevo revuelto encima para que ala hora de hornearlo la corteza obtenga un color dorado característico de el pan, al momento de hornear los panes el horno no calienta por ende tuvimos que dejar los panes dentro de el horno hasta el día siguiente para seguir con la cocción al día siguiente se hornean los panes y se distribuyen entre los integrantes del grupos

Conclusiones

1. Recibimos y llevamos a cabo la formulación dada por el docente.
2. Verificamos y preparamos los productos para llevar a cabo el proceso de pan base.
3. Continuamos vistiéndonos con el informe correspondiente, para hacer limpieza del área donde se elabora el producto.
4. Recibimos utensilios dados por la docente encargada.
5. Realizamos el debido pesaje de cada producto para proceder a elaborar las mezclas necesarias para adquirir la masa del pan base.
6. Finalizando la preparación del pan de leche se prepara para su cocción con su debida temperatura para luego dejar reposar y empacar, lista para su consumo

