

UNIVERSIDAD DE CUENCA



FACULTAD DE CIENCIAS DE LA HOSPITALIDAD

CARRERA DE GASTRONOMÍA

**Trabajo de graduación previa a la obtención del título de “Licenciado
en Gastronomía y Servicio de Alimentos y Bebidas**

“Proyecto de Elaboración de una Panadería Tradicional Cuencana”

Autor:

Mario Andrés Campoverde Urgilés

Director:

Sr. Ángel Oswaldo Pérez Torres

Cuenca, 18 de enero de 2012



ÍNDICE

Autoría.....	4
Dedicatoria.....	5
Agradecimiento.....	6
Resumen/Palabras claves.....	7
Abstract/Key words.....	8
Introducción.....	9

CAPÍTULO 1

Historia de la panadería tradicional cuencana

1.1 Reseña histórica de las panaderías de Cuenca.....	10
1.2 El trigo.....	10
1.2.1 Clases de harina.....	11
1.3 El primer molino de Cuenca.....	12
1.3.1 La antigua panadería.....	12
1.4 Historia de la variedades de panes tradicionales.....	13

CAPÍTULO 2

Proyección de la panadería como negocio, su elaboración, infraestructura y procesos.

2. Tipos de hornos.....	16
2.1 Horno de leña.....	16
2.1.2 Utensilios.....	17
2.2 Hornos mixtos.....	18
2.3 Hornos rotativos.....	19
2.4 Hornos convencionales.....	19
2.5 Procesos y tiempos de cocción.....	19
2.5.1 Ingredientes principales del pan.....	19
2.5.1.1 Harinas.....	19
2.6 Aditivos.....	22
2.7 Agua.....	23



2.8 Sal.....	23
2.9 Levaduras	23
2.10 Masa madre	24
2.11 Azúcares	24
2.12 Materias Grasas	25
2.13 Huevos.....	26
2.14 Leche.....	26
2.15 Proceso de elaboración de la masa.....	26
2.16 Temperatura del horno.....	30
2.17 Importancia del vapor.....	31
2.18 Pan Cocido.....	31
2.19 Defectos del pan por su cocción.....	32
2.20 Levadura perjudicada en su actividad.....	32
2.21 Masa Retardada.....	32
2.22 Corteza Arrugada.....	32
CAPÍTULO 3	
Análisis del recetario, sus costos y la viabilidad real del proyecto.	
3.1 Pan Costra.....	33
3.2 Pan destripado.....	35
3.3 Empanada de dulce	37
3.4 Enrollados Sencillos.....	39
3.5 Galleta de manteca.....	41
3.6 Pan blanco.....	43
3.7 Raspa gañote.....	45
3.8 Rodilla de cristo.....	47
3.9 Pan de huevo.....	49
3.10 Palanqueta.....	51
3.11 Viabilidad del proyecto.....	53
Conclusiones.....	55
Recomendaciones.....	56
Bibliografía.....	57
Glosario.....	58



Mario Andrés Campoverde Urgilés, reconozco y acepto el derecho de la Universidad de Cuenca, en base al Art. 5 literal c) de su Reglamento de Propiedad Intelectual, de publicar este trabajo por cualquier medio conocido o por conocer, al ser este requisito para la obtención de mi título de Licenciado en alimentos y bebidas. El uso que la Universidad de Cuenca hiciere de este trabajo, no implicará afección alguna de mis derechos morales o patrimoniales como autor.

Mario Andrés Campoverde Urgilés, certifica que todas las ideas, opiniones y contenidos expuestos en la presente investigación son de exclusiva responsabilidad de su autor.



AUTORÍA

El contenido, ideas y opiniones del presente Trabajo de Graduación titulado: “Proyecto de elaboración de una panadería tradicional cuencana”, son de exclusiva responsabilidad de su autor, quien firma a continuación:

Mario Andrés Campoverde Urgilés



DEDICATORIA

Este trabajo investigativo va dedicado con respeto, cariño y admiración a las personas que forman parte de mi realidad vivencial.

A mis padres, pilar fundamental por el esfuerzo realizado en la totalidad de sus vidas, por el apoyo siempre perceptible hacia mi vida y enseñarme que siempre tendré una elección.

A mis hermanos, honorables acompañantes en las travesías impensadas de la vida por sus consejos siempre bien recibidos.

A mis profesores, dignos artífices del conocimiento, por sus enseñanzas como un padre a un niño que lo mentaliza hacia el éxito.

A mi ciudad, Cuenca, por abrazarme todas las mañanas con el dulce aire de la esperanza y enseñarme que lo nuestro es y será siempre lo mejor.



AGRADECIMIENTO

Presento mi testimonio de agradecimiento a la Universidad Estatal de Cuenca por haber hecho realidad este primer curso de graduación.

Al Ing. Santiago Carpio y todos sus colaboradores ya que sacrificando a sus familias y en ocasiones sus tiempos de ocio hicieron posible la realización y culminación de este curso.

Al Sr. Oswaldo Pérez, tutor de este trabajo investigativo y a su incansable compromiso hacia la feliz culminación del proyecto.

A todos los profesores que fueron y serán mis maestros, mi gratitud, felicitación y agradecimiento porque día a día forjan conocimiento como una antorcha luminosa hacia el éxito que tanto anhelo.

A mis padres, agradecerles por su infaltable presencia en mi crecimiento profesional, logrando con una palabra de amor y afecto que mi espíritu reviva como el ave fénix.



RESUMEN

Recopilación de historia y técnicas de panadería cuencana tradicional que serán aplicables en la actualidad.



ABSTRACT

Compilation of history and technical of Cuenca traditional bakery that will be applicable at the present time.



INTRODUCCIÓN

Con el presente trabajo investigativo quiero demostrar a los lectores que es muy importante siempre tener presente las tradiciones y costumbres que identifican y dan reconocimiento a un pueblo.

El motivo primordial por lo que escogí el tema es el crecimiento gastronómico que pretendo tenga el arte cuencano. La carrera me ha encaminado a creer que los sabores ecuatorianos tienen un sello especial, y creando mejores lugares gastronómicos tendremos más competencia y por ende mucho más crecimiento y calidad en nuestros servicios.

En este proyecto he utilizado el método de la investigación en libros, periódicos, internet y de campo logrando de esta manera los resultados esperados, recopilando la información necesaria para culminar de manera exitosa el proyecto.

El trabajo investigativo se ha dividido en tres capítulos primordiales, en los cuales se tratarán temas históricos, técnicos y vivenciales que de una u otra manera serán aplicables dentro del campo profesional.

Lo más importante es que he logrado un enriquecimiento cultural incalculable que espero mis lectores también puedan hacerlo.

Creyendo tanto como yo en que dejaremos de ser el patio del mundo para convertirnos en personas pioneras, siempre emprendedoras con ideas frescas.



CAPÍTULO 1

1. Historia de la panadería tradicional cuencana.

1.1 Reseña histórica de las panaderías tradicionales de Cuenca.

Hasta hace algunos años Cuenca gozaba de una bella artesanía de generación como herencia: la artesanía del pan, elaborado a mano y cocido en horno de leña. Era de una producción muy variada, por sus sabores diferentes y excelente presentación.

Dos barrios se destacaron en esta artesanía, dos barrios llenos de tradición: El Vado y Todos los Santos; aunque tal vez sería mejor decir que el pan los hizo tradicionales. En estos barrios estaban los hornos, las panaderías, por eso el pueblo los llamaba “*barrios de las panaderías*” o “*barrio de panamá*” porque cuando a alguien le sorprendía el frío de la madrugada, acudía éstos para arrimarse a las paredes de los hornos que ya estaban calientes, para que no se paralice su cuerpo helado.

Y cuentan además que habían vendedores ambulantes de pan. El “*pan de burro*” era la “*palanqueta*” o “*pan de agua*” que apareció a principios del siglo; el pueblo lo denominó así porque su dueño distribuía el pan cargándolo sobre un asno, mientras él anunciaba su mercancía por medio de una campanilla: el pan para el café de las dos de la tarde. Igual medio de transporte usaron para el *pan de agua, de dulce*. En sus inicios, fueron estas dos variedades, elaboración exclusiva de los panaderos.

1.2 El trigo:

Para tener la facultad de estudiar los panes, debemos saber el origen de su principal ingrediente que es la harina proveniente del grano de trigo.

Su origen es desconocido, pero afirman que es tan antiguo como antigua es la humanidad. Datos de investigadores dicen que el trigo era cultivado en el valle del Nilo en el año 5000 A.C., en la China en el año 2500 A.C., y en Inglaterra en el año 2000 A.C., dándose diferentes variedades de acuerdo al suelo y, sobre todo a la altitud.



Los ecuatorianos cuando hablamos de trigo recordamos a Fray Jodoco Ricke, misionero flamenco que trajo el trigo a Quito para que luego proliferara en toda América.

1.2.1 Clases de harinas:

El trigo tiene tres partes principales: la cáscara o salvado, llamada también afrechillo; la parte central harinosa, rica en carbohidratos y proteínas, llamada endosperma; y la última, es el gluten.

La variedad de harinas depende de la mayor o menor extracción de la endosperma. Mientras mayor sea la extracción, más acarrea la envoltura y de esta forma resulta un tipo de harina más nutritiva, pero de color oscuro. Cuanto menor sea la extracción, la harina es más blanca, menos nutritiva y de mayor crecimiento en la elaboración del pan.

Desde la antigüedad eran conocidas tres variedades principales de harina: harina flor, la de menor extracción de endosperma; mollete, un sedimento de la flor; y sema, que a su vez es un sedimento de mollete.

Cuando aún no existían molinos, la obtención de harina se hacía en las casas y en las mismas panaderías.

Para este trabajo existían las piedras de moler granos: piedras de río preparadas por picapedreros quienes les daban la característica forma de tina; y el complemento, la “*guagua*”, otra piedra redonda y aplanada por un lado, para girar sobre el grano, de un lado a otro, triturándolo hasta reducirlo a harina.

Molido el trigo, se pasaba al tamizado o cernido en un cedazo para obtener la harina y, para que sea de mejor calidad, volvía a pasarse por el tamiz del floreador. De esta manera se conseguía la variedad de harina deseada y de esto dependía el éxito de los sabores del pan, sin olvidar que la calidad depende esencialmente del trigo.



1.3 El primer molino de Cuenca:

En el año 1534 se realizaban trabajos de excavación para la construcción de una casa, cerca del puente de Todos los Santos, se encontraron vestigios de lo que, con toda evidencia corresponde al primer molino de Cuenca, instalado en los inicios de la colonia.

Don Rodrigo Núñez de Bonilla fue nombrado Encomendero de la provincia de los Cañaris, de la que formaba parte Tomebamba de los Incas y fue enviado a fundar el asiento de Santa Ana de los Ríos; por el año de 1534.

Don Rodrigo Núñez de Bonilla tenía espíritu Progresista y solía engrandecer las tierras cubriéndolos campos de sementeras y diferentes cultivos, sin que falte, naturalmente, el trigo.

Uno de los principales españoles que acompañó a Núñez de Bonilla fue Don Pedro Márquez, hombre de plena confianza y que, debido a su honradez, tuvo a su cargo la vigilancia de todas sus riquezas y se le nombró mayordomo y apoderado de todos sus bienes.

El juicioso mayordomo, con su gran entusiasmo, hizo prosperar la agricultura, con el cultivo del trigo principalmente, y para culminar sus aspiraciones mandó a construir el molino de trigo para harina, al estilo español, en el sector de Todos los Santos, aprovechando el canal de agua que corría por la calle de San Carlos, actualmente la Calle Larga.

Fue el primer molino de Santa Ana, él, el primer molinero, 15 años antes de la fundación de Cuenca.

1.3.1 La antigua panadería:

Lugar de leyenda es la antigua panadería. En la ciudad quedan pocas y deban conservarse como reliquias. En la panadería amasaban y creaban fantasmas y duendes. Al llegar a estos sitios, todavía hay ese olor y tradición, de tiempos de abuelos, de hogar, cuando la vida era más sencilla y el día duraba más.



Harina, huevos, sal, esencia y sobre todo mucho cariño, son algunos de los ingredientes que Doña Mercedes Vélez le pone al tradicional mestizo cuencano.

Según nos cuenta todo era más barato y los panes eran hechos con poca agua, mucha leche y huevos.

Se guardaba celosamente las panaderías de Todos los Santos porque en el canal de agua se acercaban todo los panderos a lavar sus herramientas de trabajo luego de terminar la faena.

La leña es otro elemento básico en el trabajo, cuando faltaba ésta no había desayuno a gusto. Doña Mercedes cuenta que a diario venían caballos del campo cargados de leña seca a llenar la bodega.

Antiguamente levantarse a las tres a cuatro de la mañana era una costumbre. La competencia con el resto de panaderías que existían era dura, así que quienes se levantaban más temprano vendían más.

Actualmente, los empleados que laboran en este negocio madrugan, pero lo hacen a las cinco de la mañana. Es una hora buena, dicen, pues recién a las siete u ocho se empieza a vender el pan.

Con el paso de los años Doña Mercedes tomó la decisión de compartir su negocio con Don Ángel Tenemea.

Doña Meche cuenta:” *Bonita yo he salido adelante por mi esfuerzo porque soy sola, soy soltera y para poder vivir aprendí a hacer pan. Yo no tengo ni marido ni hijos y el horno es mío, ahora le arriendo al Ángel porque ya estoy vieja y no puedo madrugar, yo me levanto más de día*”.

1.4. Historia de las variedades de panes tradicionales.

La panadería en la ciudad de Cuenca es un tópico que la mayoría de la población desconoce, sus inicios, los esfuerzos y sacrificios que las personas dedicadas a este arte gastronómico debían hacer para que las tradiciones y costumbres no se perdieran cual esperanza en la oscuridad.



Para lograr un aporte informativo importante se hizo necesario acudir a la fuente vivencial como lo es el Sr. Ángel Tenemea propietario de una de las panaderías más antiguas y representativas de la urbe cuencana, él con toda la educación del caso nos comentaba que hoy en día el tema gastronómico se encuentra en una etapa de descubrimiento y crecimiento dentro del mercado internacional se refiere, estos datos son fidedignos ya que este hombre lleva 37 años dedicados al noble arte de la panificación.

Para iniciar nos comenta que la panadería que funciona hasta hoy fue fundada en el año de 1938 por Doña Mercedes Vélez, mujer soltera y sin hijos que aprendió la labor de su madre Doña Petrona Vélez, quien nació en 1860 y que aprendió el oficio a los 15 años de edad, lo que significa que Don Ángel es la tercera generación de panificadores.

Doña Mercedes a sus cortos 6 años ya incursionaba en el aprendizaje de la panadería, en aquellos años ella se dedicaba a confeccionar unas soguillas las mismas que posteriormente serían utilizadas para acomodar pan en forma de roscas; estas eran enviadas a la región costa mediante caballo o como Doña Mercedes decía a “lomo de bestia”, viaje que tenía una duración de 3 o 4 días.

Años después en el gobierno de Eloy Alfaro se fundó el revolucionario ferrocarril y esto facilitó el transporte del producto, el mismo que llegaba a Durán y de allí se transportaba a Guayaquil mediante gabarra.

La producción actual ha variado con el pasar de los tiempos, Don Ángel cuenta que antes la operación iniciaba a la 1 a.m. debido a que las personas antiguas madrugaban mucho más que ahora pero también era debido a que antes Cuenca eran solo 4 cuadras y el barrio de Todos los Santos era considerado las afueras de la ciudad.

Se dice también que existía cierta rivalidad entre el barrio de Todos los Santos y el Vado por ser el mejor productor de pan, en el primer barrio estaban Doña Mercedes Vélez, Doña Mercedes Quinde y Doña Mercedes Auquilla quienes a punta de trabajo defendían este honor; al punto de ser llamado el barrio de la Michus por un tiempo.



Don Ángel cuenta que hace 35 años uno de los panes famosos por su proceso era el *Pan Blanco* llamado también en esa época pan pisado ya que la masa era demasiado dura para amasar a mano; lo que se hacía era tener una masa semi-amasada, esta se tapaba con manteles y luego se ponía una lona envolviendo en forma de tamal en este punto se procedía a pisar la masa por un periodo estimado de media hora. Después de este proceso la masa se pasaba por un molino manual de carne.

Para ser distribuido este tipo de pan llevaba un sello o marca con las iniciales de la casa productora, de esta manera se sabía de donde procedía el pan.

El pan más representativo de la tradición es la tugliana palabra quechua que viene a significar pan con queso, hoy en día este tipo de pan es el primero en producirse ya que es el más requerido por los consumidores de la ciudad. Así también Don Ángel comenta que el pan mestizo tiene su historia, ya que decía que el trigo llegaba traído por caballo desde Santa Ana a los hoy por hoy es el sector de Gapal; entonces los panaderos compraban el cereal de manera directa y lo mandaban a moler en los molinos que se ubicaban en San Francisco o en la 9 de octubre, de esta manera los productores obtenían una harina de mollete más pura.

Este pan es saludable ya que contiene mucha fibra y esta a su vez ayuda con la digestión.

Como detalle final el Sr. Tenemea afirma por experiencia que no tiene una producción diaria estandarizada ya que según su criterio todo depende de la demanda que su negocio reciba.



CAPÍTULO 2

Proyección de la panadería como negocio, su elaboración, infraestructura y procesos.

2. Tipos de hornos.

2.1 Horno de leña:

Antiguamente el construir un horno de leña se llegó a convertir en un ritual, llegando a tal punto de que eran pocas las personas que se dedicaban a esta actividad ya que se debía recolectar con un tiempo prudente una serie de materiales.

Como primer paso se debían preparar los llamados “adobes”, que según nos cuenta la historia estos estaban formados por lodo podrido y lana de borrego, la misma que se la encontraba en el “Barrio de la Suelería”; el proceso consistía en lograr una mezcla homogénea la cual debía reposar el tiempo necesario hasta que se seque. Al tener los adobes listos se procedía a la construcción del horno.

Para iniciar con el horno se debía construir con cimientos, a partir de estos se armaba una especie de cajón el mismo que se rellenaba con tierra amarilla, arena seca, huesos de res, cáscaras de huevos y sal en grano, todo esto en cantidades grandes, una vez terminada esta base el paso a seguir era acomodar los ladrillos de manera uniforme uno al lado del otro sin ningún tipo de amalgama, ni en la base ni en las uniones; ya que este proceso servía de ayuda para formar el piso del horno.

El proceso de construcción continua con la parte superior del horno que también es llamada bomba o cielo, lo que se hacía es formar un armazón de madera que fuera perfectamente redonda, esta se lograba con un compás que se hacía con dos carrizos; de esta manera la figura tomaba el nombre de cercha.



Es en este punto en donde se colocaban los adobes de tal manera que en la parte frontal quedara una puerta también conocida como boca del horno, para terminar con una puerta de hierro.

Para finalizar el horno debía ser enlucido con una capa delgada de estiércol de caballo para ser pintado con tierra blanca. Cabe aclarar que con el paso de los años las cáscaras de huevo y la sal fueron sustituidas por vidrios, latas y hierros con la única finalidad de calentar bien el horno y repartir el calor por igual.

2.1.2 Utensilios:

2.1.2.1 La Artesa:

Este es un recipiente inmenso de madera que hacía las veces de las batidoras eléctricas actualmente algunas panaderías la conservan, al igual que el horno esta utensilio era de difícil fabricación por lo que son pocas las personas que se especializaban en esta labor.

Uno de los objetivos de la artesa era la preparación del leudo, en la antigüedad este leudo consistía en una mezcla de sedimento de chicha llamado “conzho” con agua y trigo, esta preparación se hacía con un tiempo de antelación por lo general de un día para otro; al día siguiente y en la misma madera se mezclaba en leudo con los demás ingredientes hasta obtener una masa uniforme.

Pero existía además un último uso para la artesa, en la época del carnaval se llenaba la artesa de agua y se hacía elegir a los transeúntes entre agua o peseta, esta actividad era lo típico y lo tradicional en los barrios panaderos.

2.1.2.2 La mesa de amasijo:

Esta utensilio se dirigía un poco a la relajación de la labor ya que al tener lista la masa lo que se hacía era vaciar la mezcla en la mesa en donde ya esperaban las obreras sentadas alrededor, por la experiencia que tenían la



producción se hacía bastante ágil, separando cantidades exactas y dando las diferentes formas de acuerdo al pan a preparar; pero sin olvidar que se encontraban entre amigos, siempre trabajando al ritmo de una conversación interesante, todo este tiempo se compartía alrededor de la mesa de amasijo.

2.1.2.3 La pala:

Esta es una herramienta de mucha utilidad, fabricada de madera con un extremo en forma de palay por el otro termina en un cabo de 1.52 m. de largo, su función consistía en poner y retirar en pan del horno que recordemos estaba caliente.

2.1.2.4 Gancho:

Este utensilio era un medio aro de hierro en el un extremo que estaba unido a un palo de madera de las mismas dimensiones que el anterior, su objetivo era sacar y acomodar el pan del horno.

2.1.2.5 Escoba:

Es una herramienta que sirve para hacer la limpieza del horno, ya que a cada momento se realiza diferentes tipos de panes y no se desea residuos que sean ajenos al producto que está siendo producido.

2.2 Hornos mixtos panaderos:

Este tipo de hornos tienen como materia prima el acero inoxidable, constan de tres partes importantes:

- Parte eléctrica
- Parte de combustión
- Parte de la memoria



Estos hornos mixtos son de mucha utilidad, nos permite tener un control total en ítems como la temperatura y los tiempos de cocción, además se encuentran equipados con turbinas lo que permite que el calor se distribuya de manera homogénea en la cámara de cocción.

Este tipo de hornos al ser eléctricos pueden sufrir desperfectos causadas por la misma energía, es por tal motivo que siempre se debe tener a la mano un horno de combustión a gas en casos de emergencia.

2.3 Hornos rotativos:

Son hornos eléctricos y/o a gas, en estos hornos el calor se distribuye a través de un ventilador interno. El pan se cocina en bandejas que giran durante la cocción. Estos hornos poseen un dispositivo que inyecta el vapor necesario.

2.4 Hornos convencionales (caseros):

En ellos las masas se pueden cocinar perfectamente. Para lograr el vapor colocar dentro del horno un recipiente con agua hirviendo en el momento de encenderlo, de esa manera, al introducir las piezas de pan, el agua genera el vapor.

2.5 Procesos y tiempos de cocción:

2.5.1 Ingredientes principales del pan:

2.5.1.1 Harinas:

2.5.1.1.1 Harina de trigo

La harina es el producto que se obtiene de la molienda del grano de trigo libre de sus envolturas celulósicas.

Las harinas para panadería y pastelería se clasifican comercialmente de la siguiente manera: , tres ceros (000) y cuatro ceros (0000). La harina 000 se



utiliza siempre en la elaboración de panes, ya que su alto contenido de proteínas posibilita la formación de gluten y se consigue un buen leudado sin que las piezas pierdan su forma. La 0000 es más refinada y más blanca, al tener escasa formación de gluten no es un buen contenedor de gas y los panes pierden forma. Por ese motivo sólo se utiliza en panes de molde y en pastelería, en batido de tortas, hojaldres, etc.

2.5.1.1.2 Composición química de la harina

2.5.1.1.2.1 Almidón:

Es el elemento principal que se encuentra en todos los cereales. Es un glúcido que al transformar la levadura en gas carbónico permite la fermentación.

2.5.1.1.2.2 Gluten:

El gluten otorga elasticidad a las masas reteniendo la presión del gas carbónico producido por la levadura.

2.5.1.1.2.3 Azúcares:

Están también presentes en la harina pero en un porcentaje mínimo, ayudan a la levadura a transformar el gas carbónico.

2.5.1.1.2.4 Materias grasas:

Están localizadas en el germen y en las cáscaras del grano de trigo. Es importante destacar que parte de estas materias desaparecen durante el envejecimiento de las harinas y se convierten en ácidos grasos que alteran la calidad de la harina.



2.5.1.1.2.5 Materias minerales o cenizas:

Para determinar el porcentaje de ellas es necesaria la incineración de las harinas. A menor proporción de cenizas mayor pureza de la harina (0000). La de 3 ceros es más oscura y absorbe más cantidad de agua.

2.5.1.1.2.6 Vitaminas:

Contiene vitaminas:

Vitamina A	0 ug.
Vitamina B1	0,11 mg.
Vitamina B12	0 ug.
Vitamina B2	0,03 mg.
Vitamina B3	2,33 mg.
Vitamina B5	0,40 ug.
Vitamina B6	0,10 mg.
Vitamina B7	1,10 ug.
Vitamina B9	16 ug.
Vitamina C	0 mg.
Vitamina D	0 ug.
Vitamina E	0,34 mg.
Vitamina K	32,70 ug.

La cantidad de vitaminas que muestra esta tabla corresponde a 100 gramos de harina de trigo.

Otros tipos de harina:

2.5.2 Harina de trigo integral:

Es una harina oscura que se obtiene de la molienda del grano de trigo con todas sus envolturas celulósicas. Según el grado de molienda se admiten 3 tipos: grueso, mediano y fino. Esta harina puede utilizarse sola.



2.5.3 Harina de Graham:

Es una harina integral con un porcentaje más alto de salvado. Sylvester Graham fue un nutricionista americano que luchó a principios del siglo XIX por una alimentación más natural donde el salvado debía ser incluido en los amasados de pan.

2.5.4 Harina de gluten:

Se extrae industrialmente del grano de trigo, está compuesta por gluten seco y se emplea como mejorador para enriquecer una harina pobre en gluten.

2.5.5 Harina de maíz:

Se obtiene de la molienda de los granos de maíz, es el cereal que contiene más almidón, si se utiliza sola, no se aglutina la masa.

2.5.6 Harina de centeno:

Es la harina más utilizada en la panificación después de la de trigo. Es muy pobre en gluten, por ese motivo es necesario añadir un 50% de harina de trigo para conseguir un buen proceso de fermentación.

Las harinas de soja, arroz, avena, mijo, trigo duro o candeal y de cebada al igual que la harina de centeno deben complementarse con un porcentual de harina de trigo para poder amasarlas y conseguir formación de gluten.

2.6 Aditivos:

Son sustancias que modifican las características físicas, químicas o biológicas de un alimento con el objetivo de mejorarlos, preservarlos o estabilizarlos.



2.7 Agua:

El agua hace posible la fermentación de la masa y el acondicionamiento del gluten, disuelve los ingredientes secos y la levadura fresca, hidrata los almidones y los torna digestivos, ayuda al crecimiento final en el horno y posibilita la conservación del pan. El exceso de agua en la masa no permite la buena cocción, pues la miga resulta húmeda y se produce el ablandamiento de la corteza.

2.8 Sal:

La sal mejora y resalta el sabor de la harina y de los demás ingredientes, refuerza la calidad del gluten aumentando su tenacidad y plasticidad, controla el desarrollo de las levaduras. También ayuda a la absorción del agua, mejora el color y espesa la corteza. Cabe destacar que la levadura nunca debe estar en contacto directo con la sal, ya que impide el proceso de fermentación.

2.9 Levaduras:

Las levaduras utilizadas en panadería pertenecen a la familia de las *Saccharomyces cerevisiae*. Se presentan de dos maneras: fresca o seca. La primera es de color amarillo-grisáceo, húmeda, maleable y de olor agradable. Debe conservarse en lugar fresco, no soporta temperaturas mayores a 40°C.

La levadura seca a su vez se subdivide en seca activa y seca instantánea, la primera necesita una activación previa mezclando levadura, agua tibia y azúcar; mientras que la segunda solo se incorpora a la masa.



2.10 Masa madre:

Es antecesora de la levadura fresca. Se trata de una masa ácida que fermenta añadiéndose a la masa de pan. Tarda mucho más en levar y es por ello que se reemplaza por la levadura fresca. El detalle de esta masa es que debe tener de 12 a 24 horas de reposo además que la cantidad a usarse de 20% a 40 % en la masa nueva.

2.11 Azúcares:

Son clasificados según su naturaleza y calidad, entre ellos encontramos la sacarosa, la glucosa, la levulosa, la lactosa y la maltosa. De todas ellas la más utilizada es la sacarosa que vulgarmente se conoce como azúcar, extraída de la caña de azúcar o de la remolacha azucarera, es la que generalmente se emplea en panadería para la elaboración de masas dulces.

De acuerdo con su refinamiento existen:

2.11.1 El azúcar granulado: Se usa para decorar productos de pastelería.

2.11.2 El azúcar impalpable: Es de textura muy fina y se utiliza para espolvorear postres y para hacer glacé y mazapán.

2.11.3 El azúcar molido: Es el más utilizado, el de tipo más blanco, puro y seco debe elegirse para realizar merengues de batido en crudo. El del tipo más oscuro, grueso y húmedo puede utilizarse para preparar almíbares, ya que durante la cocción se clarifica.

2.11.4 Azúcar negro: Es azúcar molido teñido con melaza. Sirve para elaborar panes integrales porque la melaza realza el color y contribuye a la fermentación.



2.11.5 Azúcar rubio: Es azúcar sin refinar, tiene un color rubio castaño y sirve para repostería y para endulzar infusiones.

2.12 Materias grasas:

Son sustancias que de acuerdo con su origen se dividen en: aceites, manteca, margarinas o grasas, mantequilla.

2.12.1 Aceite: Es líquido a temperatura ambiente y puede derivar de vegetales o animales. Algunos se emplean en la elaboración de margarinas.

2.12.2 Mantequilla: Se obtiene por el batido de la crema de leche sin ningún otro agregado. Funde a los 33°C.

2.12.3 Margarinas: Es la materia grasa más utilizada en el mundo, más económica que la manteca y se obtiene a partir de una mezcla de grasas o aceites con leche y aditivos. Dentro de las margarinas, se encuentran las margarinas blandas y las margarinas duras. Las primeras, por su bajo punto de fusión (35°C) se asemejan a la manteca y se emplean como ella, las margarinas duras (44°C) son especiales para la elaboración de hojaldres.

2.12.4 Grasas: Son un producto más refinado que la margarina y se dividen según su origen, en vacuna o porcina. Su punto de fusión es muy alto (44°C) y se emplea solamente en algunos productos panificados.

2.12.5 Manteca:

Grasa sólida o semisólida de olor y sabor agradable o neutro y que provienen de grasas y/o aceites naturales, comestibles, hidrogenados o no. Grasas de chancho (cerdo o porcino).



2.13 Huevos:

Son un alimento muy nutritivo. Su peso aproximado es de 60 g., de los cuales 20 g. pertenecen a la yema, 35 g. a la clara y 5 g. a la cáscara. Unen los elementos gracias al agua que contienen, enriquecen la masa y le otorgan suavidad.

2.14 Leche:

Está compuesta por agua, materias grasas, lactosa, materias nitrogenadas, materias minerales y acidez.

La leche puede ser:

2.14.1 Pasteurizada: Es la que se adquiere comercialmente y la que generalmente se utiliza en la vida diaria.

2.14.2 Descremada: Se le extrae la crema, por lo que pierde parte de su valor nutritivo.

2.14.3 En polvo: Se obtiene por evaporación de agua. Utilizada para refinar la masa, le otorga un sabor suave y un color tenue luego de ser horneada.

2.15. Proceso de elaboración de la masa:

Esta etapa es fundamental, pues en ella se gesta el asombroso proceso que permitirá, a partir de unos pocos ingredientes, obtener infinidad de masas de variados sabores y texturas.

El secreto reside en combinar con habilidad los componentes y trabajarlos siguiendo las pautas precisas para sacar el máximo provecho de ellos.



2.15.1 Hidratación:

Es de suma importancia conocer el porcentaje de agua a emplear en una masa, pues de ello dependerá el éxito o el fracaso de la preparación. Principalmente tenemos que conocer la calidad de harina a emplear, ya que no todas poseen el mismo porcentaje de absorción; por ejemplo, las harinas 000 requieren un mayor agregado de agua por la cantidad de cenizas o impurezas que poseen, en cambio la harina 0000, al ser de textura más suave requiere menos cantidad de líquidos. Por lo general, suele emplearse el 60%.

2.15.2 Amasado:

La tarea previa al amasado consiste en pesar y medir los elementos a utilizar y ubicarlos sobre la mesa de trabajo, ya que de lo contrario deberíamos detener el amasado para pesar la sal o medir el agua y no se trabajaría con exactitud. El método de amasado puede ser manual o mecánico y la calidad de la masa varía en función de ello. Siempre se dice que una masa hecha a mano resulta más agradable que aquella que es golpeada por una amasadora.

2.15.3 Fermentación:

2.15.3.1 Fermentación:

Luego de realizado el bollo y según el tipo de masa, se deja fermentar o no antes del armado de las piezas. Por lo general una masa hecha a mano se deja levar bien antes del armado de las piezas,



2.15.3.2 Reposo:

Las piezas que se realizan en la panadería por medio de máquinas se la deja reposar sobre la mesa de trabajo y luego se procede al armado.

Luego de un buen armado se deja levar las piezas. Es importante no dejar pasar de fermentación, de lo contrario toman un sabor ácido, característico de la levadura, y se caen durante la cocción.

Entre las funciones de la fermentación del pan encontramos la formación de gas carbónico y la transformación física de la masa, que permite la expansión del volumen.

2.15.4 El formado y cocción de las piezas:

Toda especialidad bien preparada requiere que se le dé una buena forma y que se dedique especial cuidado a su cocción, para que no se malogren las piezas. Con el fin de realzar la presentación, es importante pintar o bañar las masas de la manera adecuada.

2.16.4.1 Formado: Después de dejar reposar la masa, ya sea con o sin fermentación previa, se procede al torneado de las piezas. Es muy importante formar muy bien las piezas, pues si están mal confeccionadas se deformarán durante la cocción. Para poder llevar a cabo un buen torneado es indispensable haber dejado fermentar o reposar bien la masa, pues si posee liga no se pueden armar los panes.

2.16.4.2 Corte de panes: Se puede decir que el corte de los panes es la firma del panadero, pues de él depende la buena presencia del producto final. El corte tiene como objetivo la última fermentación dentro del horno y



una correcta cocción del pan. Por lo general se utilizan hojitas de afeitar perfectamente limpias y sujetas a un mango de madera. Los cortes pueden ser varios y de diferentes formas, lo más importante es saber hacerlos: la cuchilla debe sostenerse inclinada, de manera que la parte superior de ella forme un ángulo con la parte superior del pan. No es aconsejable el uso de cuchillos o tijeras que tienden a desgarrar la masa sin producir un buen corte.

En los panes de harina blanca los cortes se realizan una vez que ha leudado el pan y en el momento de cocinarlos. En los de harina integral deben hacerse en el momento de armarlos y luego dejarlos leudar. La masa integral es mucho más compacta, por ese motivo retiene el gas y permite un buen leudado a pesar de los cortes previos.

2.15.5 Pinturas para las masas de levadura:

2.15.5.1 Almíbar: Colocar 75 g. de azúcar con 300 cc. de agua en un recipiente, hacer hervir 5 minutos, dejar enfriar, perfumar con esencia de vainilla. Pincelar las masas al retirarlas del horno; el almíbar se evapora dejando el brillo del azúcar.

2.15.5.2 Chuño: Hervir 200 cc. de agua. Disolver en 50 cc. de agua fría, 25 g. de fécula de maíz, agregar al agua caliente, hervir 1 minuto y utilizar. Esta mezcla humedece y da un color especial a la corteza.

2.15.5.3 Glacé: Mezclar 1 taza de azúcar impalpable con 1 cucharadita de jugo de limón y 1 cucharadita de agua y hervir. Utilizar al retirar las piezas del horno, tanto la masa como el glacé deben estar calientes, si no el glacé no se adhiere a la masa.



2.15.5.4 Glacé real: Batir una clara con azúcar impalpable y unas gotas de ácido acético o jugo de limón. Formar una pasta y emplear.

2.15.5.5 Jaleas industriales: Son preparados a base de azúcar, glucosa, mermeladas especiales y conservantes. Para utilizarlas, se agrega una parte de agua y se hierven, son las que se utilizan en panaderías para abrillantar facturas, panes dulces, masas, etc.

2.15.5.6 Leche y huevo: Batir 1 huevo con 2 cucharadas de leche y utilizar en masas dulces en piezas pequeñas..

2.15.5.7 Mermelada reducida: Mezclar en un recipiente 1 cucharada de mermelada de duraznos o damascos, 1 cucharada de azúcar y 2 cucharadas de agua. Hervir 1 minuto, enfriar y utilizar.

2.15.5.8 Pintura de huevo: Mezclar 1 yema con 25 g. de manteca fundida y 1 cucharadita de miel. Pincelar la masa ya cocida para otorgarle un color y humedad especiales.

2.16 Temperatura del horno:

Varía según el peso y la forma de las piezas. La temperatura para cocinar panes pequeños debe ser más elevada que aquella que se requiere para cocinar los panes grandes. Si el horno se encuentra demasiado caliente, las piezas grandes se arrebatan y por el contrario, si el horno se encuentra a una temperatura más baja, las piezas pequeñas tardan en cocinarse y se secan demasiado.

Se debe aclarar que la temperatura depende del tipo de horno a usar y de los materiales que este construido puede ser de aluminio, acero, lana de vidrio y tol.



Temperatura en °C	Tipo de calor	Aplicaciones
160 – 180	Moderado	Piezas grandes, galletas, pan dulce, masas dulces entre 500 gr a 1000 gr.
200 – 220	Caliente	Piezas chicas de entre 60 gr. A 120gr. (toda clase de panes en este peso)
230 – 250	Muy caliente	Hojaldre, masa para brazo gitano.

2.17 Importancia del vapor:

Permite el desarrollo de las piezas, aumenta su volumen, produce el ablandamiento y la dilatación provocada por el dióxido de carbono, además de ayudar a la expansión de la masa en el horno.

Facilita una buena apertura de los cortes lo que le otorga a la corteza brillo y color permitiendo obtener una corteza fina y crocante. un detalle que se debe saber es que no todos los panes requieren la misma cantidad de vapor; algunos, como los panes de molde, se cocinan sin vapor.

2.18 Cómo saber si el pan está cocido:

Existen varias pautas que nos permiten conocer la correcta cocción del pan:

- El color de las piezas debe ser dorado.
- La textura de la corteza debe ser crocante pero no dura.
- Si la base del pan es golpeada con la punta de los dedos, debe sonar a hueco.
- Otra forma de verificar la cocción es introducir un termómetro pastelero que mide la temperatura interna del pan.



2.19 Defectos del pan derivados de la cocción:

2.19.1 Horno demasiado caliente: Esto hace que la corteza se forme demasiado rápido; el pan se arrebatara y queda crudo su interior.

2.19.2 Horno frío: Las piezas se cocinan sin obtener un buen color.

2.19.3 Exceso de vapor: Se corre el riesgo de que los panes se bajen después de la cocción. La corteza resulta demasiado fina.

2.20. Cuatro factores que perjudican la actividad de la levadura en la masa:

- Temperatura del medio ambiente muy fría y corrientes de aire.
- Cortes realizados en forma recta sobre las piezas.
- Exceso de sal.
- Demasiada cantidad de materia grasa.

2.21 Qué significa “masa retardada”:

Es un proceso por el cual la actividad de la levadura se mantiene en estado de suspensión. Esto se logra colocando los panes moldeados o los bollos de masa tapados a una temperatura de 4°C pero no más bajo de 2°C.

2.22 Por qué algunas veces los panes presentan una corteza arrugada después de horneados:

La causa principal es que los panes han leudado demasiado, al colocarlos dentro del horno se forma rápidamente una corteza en su superficie. La masa debajo de ésta no se expande tanto, y por ello se separa de la corteza; cuando los panes se enfrían la corteza se arruga o se muestra ampollada.




CAPÍTULO 3

Análisis del recetario, sus costos y la viabilidad real del proyecto.



**FACULTAD DE CIENCIAS DE LA HOSPITALIDAD
CARRERA DE GASTRONOMÍA**

3.1. Pan Costra

FICHA TÉCNICA DE: Pan Costra			FECHA: 12-ene-2012			
C. BRUTA C.U.	INGREDIENTES	U.C	C.NETA	REND. EST.	PRECIO U	PRECIO
1.5	harina	kilos	1.5	100%	\$35	\$ 1.05
0.420	azúcar	gr	0.420	100%	\$43	\$ 0.36
0.120	levadura	gr	0.120	100 %	\$ 1.98	\$ 0.47
0.090	manteca de cerdo	gr	0.090	100%	\$ 1.50	\$ 0.27
0.150	huevos (yemas)	gr	0.060	40%	\$ 0.12	\$ 0.36
0.010	anís	gr	0.010	100%	\$ 1.00	\$ 0.10
c/n	agua	ml	_____	_____	_____	
<p>CANT. PRODUCIDA: 2.2 kl. CANT. PORCIONES: 45 uni. DE: 50 gr. Costo p porción: \$ 0.06</p>						
<p>TÉCNICAS Pesado, Amasado, formado, leudado, horneado</p>				<p>FOTO</p> 		



RECETA: Pan Costra		
MISE EN PLACE	PRODUCTO TERMINADO	OBSERVACIONES
Se pesa los ingredientes. Mezcla homogénea de Todos los ingredientes Con agua tibia, hasta Formar una masa Blanda.	Se forman los panes Se labran de la manera deseada y se leuda Se hornea a 225 °C.	Es un pan de dulce, de buen sabor, tener Cuidado de de sobre cocción Puede salir duro.



**FACULTAD DE CIENCIAS DE LA HOSPITALIDAD
CARRERA DE GASTRONOMÍA**

3.2. Pan destripado:

FICHA TÉCNICA DE: Pan Destripado				FECHA: 12-ene-2012		
C. BRUTA	INGREDIENTES	U.C	C.NETA	REND. EST.	PRECIO U	Prc. C.U.
1.500	harina	kilos	1.500	100%	\$ 35.00	\$ 1.05
0.015	Sal	gr.	0.015	100%	\$ 0.70	\$ 0.05
0.060	Levadura	gr.	0.060	100%	\$ 1.98	\$ 0.23
0.250	huevos	gr.	0.200	90%	\$ 0.12	\$ 0.60
0.250	manteca de cerdo	gr	0.250	100%	\$ 1.50	\$ 0.75
0.030	Azúcar	gr.	0.030	100%	\$ 43.00	\$ 0.03
0.050	Aguardiente	ml.	0.050	100%	\$ 6.00	\$ 0.40
0.010	Anís	gr	0.010	100%	\$ 1.00	\$ 0.10
0,005	achiote	ml.	0.005	100%	\$ 2.00	\$ 0.02
c/n	agua	ml	-----	-----	-----	
Relleno:						
0.750	quesillo	gr.	0.750	100%	\$ 3.00	\$ 2.25
0.015	sal	gr.	0.015	100%	\$ 0.70	\$0.05
0.015	achiote	ml.	0.015	100%	\$ 2.00	\$ 0.06
CANT. PRODUCIDA: 2.9 kl. CANT. PORCIONES: 40 uni. DE: 70 gr. Costo p porción: \$ 0.13						
TÉCNICAS Pesado ,Activación de levadura Emulsionar huevos enteros Formado, Leudado, Horneado				FOTO 		




RECETA: Pan Destripado		
MISE EN PLACE	PRODUCTO TERMINADO	OBSERVACIONES
<p>Pesar ingredientes. Deshacer levadura en agua Formar una colada con el Azúcar, sal y un poco de Harina, reposo de 15 min. Batir los huevos, agregar el Anís, aguardiente, manteca y Achiote y agregar harina hasta Formar una masa suave.</p>	<p>Formar panes de 50 cm. de largo, 8cm de ancho y 5cm espesor.</p> <p>Abrir un canal y agregar el relleno. Cortar en pedazos de 10cm y se lleva al horno a 225°C</p>	<p>Pan de sal, buen sabor, cuidar la sal en El quesillo.</p>



**FACULTAD DE CIENCIAS DE LA HOSPITALIDAD
CARRERA DE GASTRONOMÍA**

3.3 Empanada de dulce:

FICHA TÉCNICA DE: Empanada de dulce						FECHA: 12-ene-2012
C. BRUTA	INGREDIENTES	U.C	C.NETA	REND. EST.	PRECIO U	PRC C.U.
1.250	harina	kilos	1.250	100%	\$ 35.00	\$ 0.88
0.375	agua	ml.	0.375	100%	_____	
0.150	huevos	gr.	0.150	100%	\$ 0.12	\$ 0.36
0.010	manteca de cerdo	gr.	0.010	100%	\$ 1.50	\$ 0.03
0.180	azúcar	gr	0.180	100%	\$ 43.00	\$ 0.15
0.090	levadura	gr.	0.090	100%	\$ 1.98	\$ 0.35
0.010	anís	gr.	0.010	100%	\$ 1.00	\$ 0.10
RELLENO:						
0.500	quesillo	gr.	0.500	100%	\$ 3.00	\$ 1.50
0.010	achiote	gr.	0.010	100%	\$ 2.00	\$ 0.04
0.010	sal	gr.	0.010	100%	\$ 0.70	\$ 0.05
CANT. PRODUCIDA: 2.86 kl. CANT. PORCIONES: 35 uni. DE: 80 gr. Costo p porción: \$ 0.10						
TÉCNICAS Pesado, porcionamiento leudado, horneado				FOTO 		




RECETA: Empanada de dulce		
MISE EN PLACE	PRODUCTO TERMINADO	OBSERVACIONES
Hervir el agua con anís y Azúcar y se deja entibiar. En esta agua se coloca la Levadura, manteca y poco a Poco harina suficiente para Formar una masa suave. Porcionar masa en 35 partes Y extender con bolillo en un Diámetro de 8 cm. Colocar relleno al centro y Colorear con achiote.	Cerrar bien y colocar en una lata Abrillantar con huevo y espolvorear con azúcar. Llevar a leudo y luego al horno a 225°C.	dar la forma correcta, quesillo sea Fresco y de buen proveedor.



**FACULTAD DE CIENCIAS DE LA HOSPITALIDAD
CARRERA DE GASTRONOMÍA**

3.4. Enrollados sencillos:

FICHA TÉCNICA DE: Enrollados Sencillos					FECHA: 12-ene-2012	
C. BRUTA C.U.	INGREDIENTES	U.C	C.NETA	REND. EST.	PRECIO U	PRECIO
1	harina	kilos	1	100%	\$ 35.00	\$ 0.7
0.375	leche	ml.	0.375	100%	\$ 0.70	\$0.26
0.045	levadura	gr.	0.045	100%	\$ 1.98	\$ 0.18
0.020	azucar	gr.	0.020	100%	\$ 43.00	\$ 0.03
0.015	sal	gr.	0.015	100%	\$0.70	\$ 0.05
0.120	mantequilla	gr.	0.120	100%	\$ 2.40	\$ 0.57
0.100	huevos	gr.	0.100	100%	\$0.12	\$ 0.24
0.050	aguardiente	ml.	0.050	100%	\$ 6.00	\$ 0.40
0.010	anís	gr.	0.010	100%	\$1.00	\$ 0.10
<p>CANT. PRODUCIDA: 1.74 kl. CANT. PORCIONES: 25 uni. DE: 70 gr. Costo p porción: \$ 0.10</p>						
<p>TÉCNICAS Pesado; Porcionamiento, Formado, horneado</p>				<p>FOTO</p> 		




RECETA: Enrollados sencillos		
MISE EN PLACE	PRODUCTO TERMINADO	OBSERVACIONES
Deshacer la levadura con la Leche y reposar 10min. Mezclar huevos, mantequilla, Aguardiente, anís y harina Hasta formar una masa suave.	Porcionar masa en partes de 70 gr. Cada uno, extender con bolillo y untar mantequilla, Enrollar para que queden con Forma alargada, se lleva a leudo Y antes de hornear realizar 3 cortes a lo ancho del pan.	Cuidar peso de cada bolita, no untar demasiada grasa, el saldría húmedo.



**FACULTAD DE CIENCIAS DE LA HOSPITALIDAD
CARRERA DE GASTRONOMÍA**

3.5. Galleta de manteca:

FICHA TÉCNICA DE: Galleta de manteca				FECHA: 12-ene-2012		
C. BRUTA	INGREDIENTES	U.C	C.NETA	REND. EST.	PRECIO U	PRC C.U.
1.5	harina	kilos	1.5	100%	\$ 35.00	\$ 1.05
0.625	manteca de cerdo	gr.	0.625	100%	\$ 1.50	\$ 1.87
0.090	levadura	gr.	0.090	100%	\$ 1.98	\$ 0.35
0.020	sal	gr.	0.020	100%	\$ 0.70	\$ 0.10
0.020	azúcar	gr.	0.020	100%	\$ 43.00	\$ 0.03
0.375	agua	ml.	0.375	100%	-----	-----
CANT. PRODUCIDA: 2.63 kl. CANT. PORCIONES: 50 uni. DE: 50 gr.				Costo p porción: \$ 0.07		
TÉCNICAS Pesado, Homogenización de ingredientes, Horneado.				FOTO 		




RECETA: Galleta de manteca		
MISE EN PLACE	PRODUCTO TERMINADO	OBSERVACIONES
Deshacer la levadura en el Agua, luego agregar la sal, comer Azúcar, manteca y harina. Si es necesario usar mas agua Hasta obtener una masa Blanda.	Forman panes redondos con una ligera presión en el Centro, se lueda y se hornea lentamente a 200 °C	Este pan es tradicional para con morocho y nata.



**FACULTAD DE CIENCIAS DE LA HOSPITALIDAD
CARRERA DE GASTRONOMÍA**

3.6. Pan Blanco:

FICHA TÉCNICA DE: Pan Blanco				FECHA: 13-ene-2012		
C. BRUTA	INGREDIENTES	U.C	C.NETA	REND. EST.	PRECIO U	PRC C.U.
1	harina	kilos	1	100%	\$35.00	\$ 0.70
0.375	leche	ml.	0.375	100%	\$ 0.75	\$ 0.28
0.010	anís	gr.	0.010	100%	\$ 1.00	\$ 0.10
0.020	azúcar	gr.	0.020	100%	\$ 43.00	\$ 0.03
0.010	sal	gr.	0.010	100%	\$ 0.70	\$ 0.03
0.010	manteca de cerdo	gr	0.010	100%	\$ 1.50	\$ 0.03
0.045	levadura	gr	0.045	100%	\$ 1.98	\$ 0.18
CANT. PRODUCIDA: 1.47 kl. CANT. PORCIONES: 30 uni. DE: 50 gr. Costo p porción: \$ 0.05						
TÉCNICAS Pesado, ebullición de leche. Homogenización de ingredientes, Amasado; leudado, horneado, Porcionamiento				FOTO 		




RECETA: Pan Blanco		
MISE EN PLACE	PRODUCTO TERMINADO	OBSERVACIONES
Hervir la leche con anís y Dejar entibiar. Agregar sal, manteca, Levadura y poco a poco Agregar harina hasta tener Una masa no muy suave. Amasar y formar panes Redondos con una ligera Presión en el centro 1.5 cm De espesor.	Llevar a luedo y hornear a 225°C.	Este es el pan tradicional de los sanduches de pernil.



**FACULTAD DE CIENCIAS DE LA HOSPITALIDAD
CARRERA DE GASTRONOMÍA**

3.7. Raspa Gañote:

FICHA TÉCNICA DE: Raspa gañote				FECHA:13-ene-2012		
C. BRUTA	INGREDIENTES	U.C	C.NETA	REND EST.	PRECIO U	P C.U.
1.5	harina de mollete	kilos	1.5	100%	\$ 27.00	\$ 0.81
0.045	levadura	gr.	0.045	100%	\$ 1.98	\$ 0.18
0.060	manteca de cerdo	gr.	0.060	100%	\$ 1.50	\$ 0.18
0.010	sal	gr.	0.010	100%	\$ 0.70	\$ 0.03
c/n	agua	ml.	c/n		-----	-----
CANT. PRODUCIDA: 1.64 kl.						
CANT. PORCIONES: 45 uni.		DE: 40 gr.		Costo p porción: \$ 0.03		
TÉCNICAS				FOTO		
Pesado, homogenización de ingredientes.						
Amasado, Formado, Horneado.						
						




RECETA: Raspa gañote		
MISE EN PLACE	PRODUCTO TERMINADO	OBSERVACIONES
Deshacer la levadura en el Agua junto con la sal, azúcar, La manteca y la harina. Amasar poniendo suficiente Agua para una masa suave	Se forman los panes redondos, sin aplastarlos mucho ya que no Se elevan como los de harina blanca Colocar en lata y hornear a 250°C.	Si se desea se puede sustituir la manteca por aceite.



**FACULTAD DE CIENCIAS DE LA HOSPITALIDAD
CARRERA DE GASTRONOMÍA**

3.8 Rodilla de cristo:

FICHA TÉCNICA DE: Rodilla de cristo (tugliana)				FECHA: 13-ene-2012		
C. BRUTA	INGREDIENTES	U.C	C.NETA	REND. EST.	PRECIO U	Prc. C.U.
1	harina	kilos	1	100%	\$ 35.00	\$ 0.70
0.045	levadura	gr.	0.045	100%	\$ 1.98	\$ 0.18
0.375	agua	ml.	0.375	100%	-----	
0.050	huevo	gr.	0.050	100%	\$ 0.12	\$ 0.12
0.010	manteca de cerdo	gr.	0.010	100%	\$ 1.50	\$ 0.03
0.010	sal	gr.	0.010	100%	\$ 0.70	\$ 0.03
0.010	azúcar	gr.	0.010	100%	\$ 43.00	\$ 0.05
RELLENO:						
0.500	quesillo	gr.	0.500	100%	\$ 3.00	\$ 1.50
0.010	sal	gr.	0.010	100%	\$ 0.70	\$ 0.03
0.010	achiote	gr.	0.010	100%	\$ 2.00	\$ 0.04
<p>CANT. PRODUCIDA: 2.02 kl. CANT. PORCIONES: 30 uni. DE: 70 gr. Costo p porción: \$ 0.09</p>						
<p>TÉCNICAS: Pesado, Homogenización de ingredientes, Amasado. Porcionamiento, leudado, Horneado.</p>				<p>FOTO</p> 		




RECETA: Rodilla de cristo (tugliana)		
MISE EN PLACE	PRODUCTO TERMINADO	OBSERVACIONES
Mezclar en el agua la sal, Azúcar, manteca, y poco a Poco se agrega la harina, Hasta formar una masa suave Y que no se pegue.	Bolear porciones redondas, en el centro se coloca el relleno y se aplasta de tal manera que el relleno quede hacia afuera. Se deja leudar Y se hornea a 225 °C.	Pan provocativo que se sirve con café también se usa para sandwiches de dulce en especial Dulce de Leche.



**FACULTAD DE CIENCIAS DE LA HOSPITALIDAD
CARRERA DE GASTRONOMÍA**

3.9 Pan de huevo:

FICHA TÉCNICA DE: pan de huevo				FECHA: 13-ene-2012		
C. BRUTA	INGREDIENTES	U.C	C.NETA	REND. EST.	PRECIO U	PRC C.U.
1.5	harina	kilos	1.5	100%	\$ 35.00	\$ 1.05
0.250	leche	ml.	0.250	100%	\$ 0.75	\$ 0.19
0.060	levadura	gr.	0.060	100%	\$ 1.98	\$ 0.24
0.300	huevos	gr.	0.300	100%	\$ 0.12	\$ 0.72
0.030	azúcar	Gr.	0.030	100%	\$ 43.00	\$ 0.03
0.015	sal	Gr.	0.015	100%	\$ 0.70	\$ 0.03
0.060	aguardiente	ml.	0.060	100%	\$ 6.00	\$ 0.48
0.010	anís	gr.	0.010	100%	\$ 1.00	\$ 0.10
0.010	ajonjolí	gr.	0.010	100%	\$2.00	\$ 0.20
0.120	mantequilla	gr.	0.120	100%	\$ 2.40	\$ 0.57
0.005	achiote	gr.	0.005	100%	\$ 2.00	\$ 0.02
<p>CANT. PRODUCIDA: 2.36 kl. CANT. PORCIONES: 40 uni. DE: 60 gr. Costo p porción: \$ 0.10</p>						
<p>TÉCNICAS: Pesado, Ebullición y homogenización de ingredientes. Emulsión de huevos. Amasado, Porcionamiento, Formado, Leudado, Horneado.</p>				<p>FOTO</p> 		




RECETA: Pan de huevo		
MISE EN PLACE	PRODUCTO TERMINADO	OBSERVACIONES
Hervir la leche con anís, Sal, azúcar, manteca, achiote Y entibiar. Batir los huevos y Agregar el aguardiente, Levadura y la preparación Anterior y agregar poco a Poco la harina hasta formar Una masa suave.	Con una cuchara se va colocando porciones pequeñas en latas. Abrillantar con huevo batido y para terminar con ajonjolí encima. Llevar a leudado y horneado a 225°C hasta que se doren.	Esta pan no se Forma, es una masa muy suave por lo Se ayuda con una cuchara.



**FACULTAD DE CIENCIAS DE LA HOSPITALIDAD
CARRERA DE GASTRONOMÍA**

3.10 Palanqueta:

FICHA TÉCNICA DE: Palanqueta				FECHA: 13-ene-2012		
C. BRUTA	INGREDIENTES	U.C	C.NETA	REND. EST.	PRECIO U	Prc. C.U.
1	harina	kilos	1	100%	\$ 35.00	\$ 0.70
0.375	agua	ml.	0.375	100%	-----	
0.045	levadura	gr.	0.045	100%	\$ 1.98	\$ 0.18
0.010	manteca de cerdo	gr.	0.010	100%	\$ 1.50	\$ 0.03
0.010	sal	gr.	0.010	100%	\$ 0.70	\$ 0.03
0.050	huevo	gr.	0.050	100%	\$ 0.12	\$ 0.12
0.020	azúcar	gr.	0.020	100%	\$ 43.00	\$ 0.03
CANT. PRODUCIDA: 1.51 kl. CANT. PORCIONES: 30 uni. DE: 50 gr. Costo p porción: \$ 0.04						
TÉCNICAS Pesado, homogenización de ingredientes. Amasado, Porcionamiento Formado, Leudado, Horneado				FOTO 		



RECETA: Palanqueta		
MISE EN PLACE	PRODUCTO TERMINADO	OBSERVACIONES
Mezclar la levadura, agua, Azúcar, sal, manteca, huevo, Y poco a poco agregar la Harina hasta formar una masa Suave.	se forman los panes del tamaño deseado en forma alargada y se coloca en una lata. Cuando empieza el leudo se corta en la superficie Siguiendo el largo del pan. Dejar leudar y luego hornear a 200°C, lento para que se dore de Manera uniforme	Pan sabroso con nata o dulce de leche, para preparar sandwiches de carne. Si se desea un pan aspero suprimir el huevo y la manteca.



3.11 Viabilidad del Proyecto:

El Proyecto tiene una visión artesanal en su totalidad, ya que esta encaminado al rescate de técnicas, recetas y forma de producción de la manera antigua, iniciando desde su infraestructura y los utensilios usados los cuales serán creados en la medida de lo posible.

- **Inversión:**

El proyecto está estimado a empezar con una inversión de \$ 20.000, los mismos que serán repartidos para la construcción del horno y la adecuación del negocio, con su infraestructura.

- **Ubicación:**

El proyecto está pensado para ubicarse en la parte baja de mi domicilio ubicado en el sector de Patamarca en donde no existe una panadería como tal que preste los servicios adecuados y que tenga un concepto parecido al que aquí se presenta.

- **Infraestructura:**

Al ser una panadería tradicional contaré con un horno panadero de leña y los utensilios posibles para la producción, además para cumplir con las leyes tendré chimenea y las respectivas perchas para la exhibición y venta de la producción.

- **Proveedores:**

Procuraré tener proveedores por contacto directo, es decir que despachen el producto en el negocio, así podré tener más control en ingresos y egresos lo que me permitirá llevar un inventario de mi materia prima y no tener perdidas por causas ajenas a la producción.



- **Producción:**

Los 3 primeros meses optaré por producir únicamente las 10 variedades de panes que se estudiaron anteriormente, ya que al ser un negocio gastronómico dependeré mucho de mis consumidores y de la respuesta que tengan hacía mi emprendimiento.

- **Mercado:**

Al ser uno de los sectores mas grandes de la ciudad tendré muchos clientes potenciales, además que el plus será el horno de leña lo que llamara la atención, mediante esta publicidad promocionaré la cultura y tradición de la ciudad.



CONCLUSIONES

- Es justo y necesario decir que se ha cumplido con los objetivos planteados con este trabajo investigativo, ya que he logrado una gran recopilación de técnicas y recetas tradicionales cuencanas.
- También se logró una investigación de las técnicas usadas para la elaboración de este manjar culinario.
- Se ha logrado una reseña histórica importante que indica en cierto porcentaje los secretos vivenciales y artesanales de las personas que dedicaron toda una vida a esta labor.
- Se obtuvo las recetas con sus costos los mismos que serán aplicados como una base para un negocio.
- Para finalizar lo más anhelado es la obtención de la titulación que espero conseguirla pronto.



RECOMENDACIONES

- Debemos tratar de ser más consumidores de la panadería tradicional ya que es una labor muy sacrificada y un costo inferior a la panadería actual.
- Además preocuparnos por conocer nuestras raíces, investigar los orígenes y evoluciones de lo que hoy por hoy consideramos nuestra gastronomía.



BIBLIOGRAFÍA

- Barrera, Julio pazos. Cocinas regionales andinas. Cuenca: Corporación editora nacional, 2010.
- Crespo, Eulalia Vintimilla de. Viejos secretos de la cocina cuencana. Cuenca, s.f.
- Crespo, Josefina Cordero de. «Con olor a pan.» Crespo, Eulalia Vintimilla de. Viejos secretos de la pandería cuencana. Cuenca, s.f. 441.
- Diario El mercurio. «El primer molino de Cuenca.» El primer molino de Cuenca 4 de febrero de 1989: 4 y 5 .
- . «Todos Santos y el pan vestido de Santo.» 23 de mayo de 1996: 7B.
- . «Ultima generación de panaderas.» 10 de agosto de 1987.
- Fernandez, Nidia Vasquez de. Cuaderno de cultura popular. cuenca: CIDAP,
- <http://www.elgastronomo.com.ar/panaderia>. s.f. 20 de diciembre de 2011 <http>.
- <http://www.trigopan.com.ar>. s.f. 9 de enero de 2012 <http>.
- www.aldeaeducativa.com. s.f. 20 de diciembre de 2011 <http>.



Glosario

Amasado: Masa resultante de la mezcla de todos los ingredientes.

Porcionamiento: Proceso de pesar cada bolita y separarla para su futuro proceso.

Bollar: Formar esferas de masa.

Homogenización: Proceso de mezcla uniforme de ingredientes.

Cuadra: Lugar amplio dentro de la panadería donde se elabora y cocinan las piezas.

Cuerpo: Elasticidad y tenacidad de una masa.

Empastar: Unir materia grasa con un poco de harina.

Emulsionar: Ligar, unir medios líquidos.

Esponja o levadura previa: Levadura que se deja fermentar con un medio líquido o sólido antes de incorporar a los demás ingredientes.

Cortado: Corte que se realiza sobre los panes para facilitar su cocción.

Latas: Placas negras que se utilizan en panadería para cocinar las piezas.

Liga o fuerza: Tensión que posee la masa luego de ser trabajada o sobada.

Pica: Rodillo de madera con clavos sin cabeza que se usa para perforar la masa de galletas o bizcochitos antes de cortarlos; permite que conserven la forma y no se ahuequen.

Leudado: Dejar levar o fermentar las piezas.



Formado: Proceso de dar la forma característica de cada variedad de pan.

Quebrar o desgasificar: Operación que se realiza en el transcurso del leudado para eliminar el gas carbónico que se forma en la masa.

Amasar: Amasar manualmente hasta que la masa tome una textura lisa.

Torno: Mesa de madera de grandes dimensiones, sobre la cual se trabajan todas las masas.

Horneado: Proceso de ingresar las piezas al horno para su cocción.