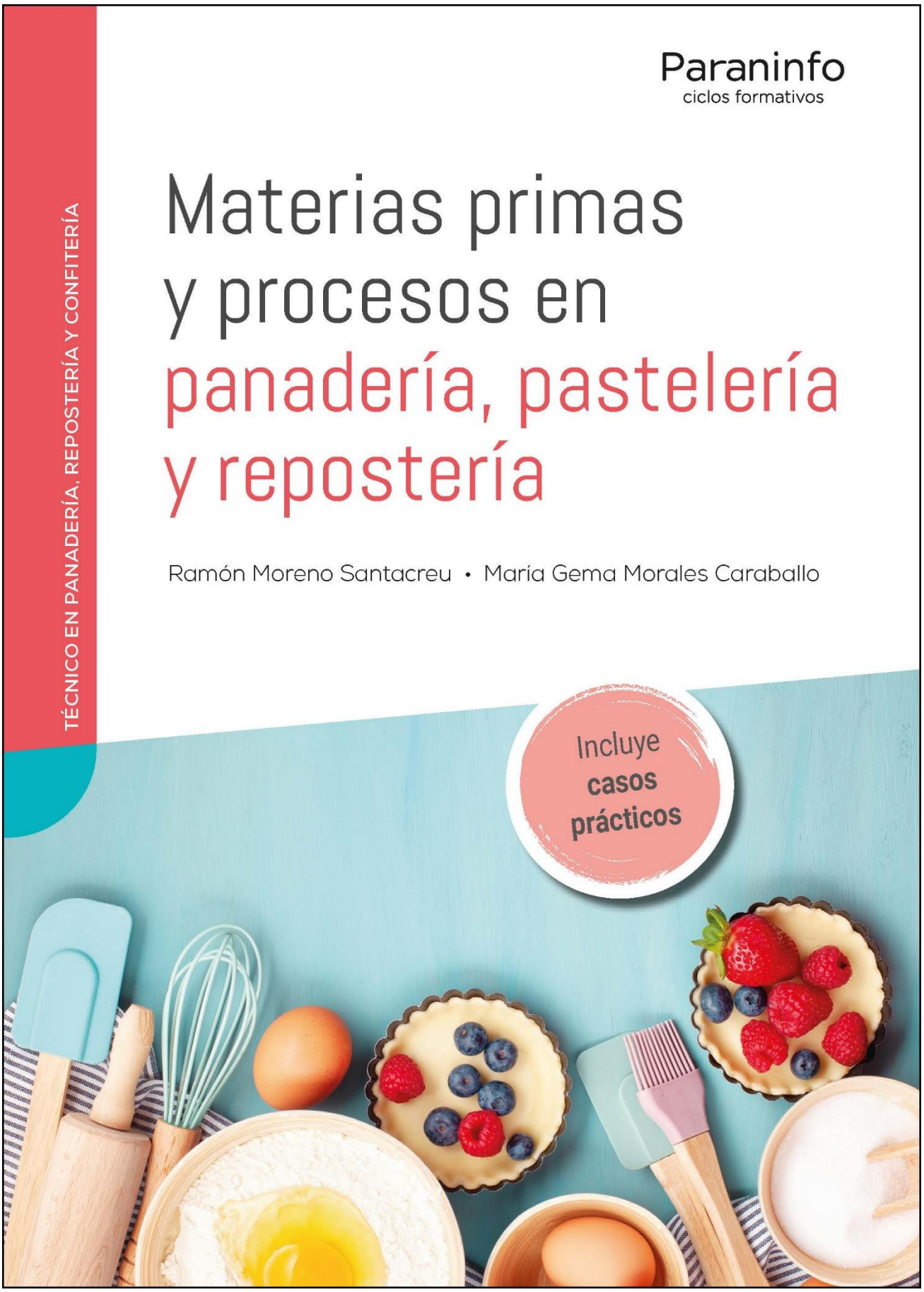


FE DE ERRATAS

Agosto 2021

Presentación y contraportada
Se corrige la familia a la que pertenece la obra y ciclo.

Este libro desarrolla los contenidos del módulo profesional de **Materias Primas y Procesos en Panadería, Pastelería y Repostería,** del Ciclo Formativo de grado medio en Panadería, Repostería y Confitería, perteneciente a la familia profesional de Industrias Alimentarias.

Materias primas y procesos en panadería, pastelería y repostería

La clave para un producto de calidad que garantice el futuro del sector es la unión armónica entre la tradición y las innovaciones en procesos y materias primas.

Este libro desarrolla los contenidos del módulo profesional de Materias Primas y Procesos en Panadería, Pastelería y Repostería, del Ciclo Formativo de grado medio en Panadería, Repostería y Confitería, perteneciente a la familia de Industrias Alimentarias.

Página XI
Se añaden los agradecimientos.

Agradecimientos

Los autores desean agradecer a las siguientes empresas el haber podido compartir sus fotos para la elaboración de este libro:

- Apcel.
- Panadería Alejandro Casado.
- Despacho de pan Sempere.

Así como a familiares y amigos, ya que sin ellos no habría sido posible realizar el proyecto.

Unidad 1

Página 34
Se corrige el término resaltado.

1.40. ¿Cuál es el enzima que rompe la lactosa? ¿Es igual en todas las razas y edades?

Unidad 4

Página 165

Se reorganiza la información y se corrigen los datos resaltados.

4.18. Relaciona cada proceso o condición con su determinación:

Horno en mufla a 900-920 °C.	Determinación del gluten.
Color gris pardo en harina.	Ensayo de cenizas.
Máximo 13 % de humedad.	Humedad en harina.
Máximo 15 % de humedad.	Características reológicas.
Amilasas.	Valor diastásico.
Alveógrafo de Chopin.	Color en harina.
Gluten.	Determinación de humedad en conservación.

Página 166
Se modifica la redacción.

4.32. Relaciona los ítems/funciones de los emulsionantes de las dos columnas.

Durante la fermentación.	Mantiene la ternura del pan durante más tiempo.
Durante la cocción.	Mantiene la masa esponjosa durante más tiempo.
En el producto terminado.	Produce un alveolado más fino y homogéneo.

Página 167
Se corrige el dato resaltado.

4.36. ¿Con qué tipo de aditivo se relacionan estos aditivos?

- Carmín.
- Clorofila.
- Ácido tartárico.
- Acetato de amilo.
- Ácido glutámico.
- Maltol.
- Benzoatos.
- Lactilatos sódicos.