

# BUENAS PRÁCTICAS HACIENDO PAN



Para elaborar un producto de panadería con calidad es indispensable tomar en cuenta diferentes buenas prácticas en el proceso de panificación.



Este es el proceso y prácticas básicas para la elaboración de pan. Si no logras estandarizar estas prácticas es posible que el pan:

- Poco volumen
- Demasiado volumen
- Forma defectuosa
- Corteza partida o reventada

¿SI NO  
LO  
HACES?