

Historia del Pan

ELABORÓ- LÓPEZ TOVAR DALIA

MÓDULO 4. REPOSTERÍA Y PANADERÍA



GASTRONOMÍA & PANADERÍA



15.000 a. C.

Paleolítico
Existían grupos recolectores y cazadores que realizaban lo más parecido al pan. Machacaban los granos de cereal como: trigo, cebada, avena y agregaban agua con tubérculos y creaban una masa, la cual cocían un poco.



8.000 a.C.

Se domesticaron las semillas silvestres y sus cultivos. Se empiezan los primeros procesos de elaboración del pan.



3.000 a.C..

Las culturas precolombinas se encuentran en expansión. La agricultura y panificación se intensifican y se empieza a utilizar algo muy parecido a la fermentación y levadura.

800 d.C.

El 70% de la nutrición en la Edad Media se basaba en pan. En 1191 se construye en Inglaterra el primer molino de viento. Se abren las primeras panaderías con amplia legislación en cuanto a gramaje, materia prima y precio.



753 a.C.

Se abastecieron las tropas romanas con "panis militaris" (pan plano de larga duración y fácil transporte) Se forman los primeros gremios de panaderos.



1.200 a.C.

En la antigua Grecia se crean más de 70 recetas de pan los cuales tenían diversos usos como: rituales, festivales y diferentes clases sociales.



1789 d.C.

Durante la revolución industrial la técnica facilitó a la industria de nuevos sistemas de producción. Decae la elaboración casera de pan y se descubren los procesos bioquímicos de la fermentación, se inventa la levadura química y otros aditivos para el pan.



1950 d.C.

Después de la segunda guerra mundial el capitalismo impone la revolución verde para poder homogeneizar los cultivos y la elaboración del pan con el fin de abaratar y crear una mayor producción. Se populariza el pan blanco.





Actualidad

La preparación del pan ya ha sido industrializada y existe una amplia diversidad en los cultivos de cereales que se ocupan para diversas preparaciones de pan. Se han creado nuevas técnicas y procedimientos de la elaboración de acuerdo a las necesidades del ser humano.



1980 d.C.

Las mejoras dentro de la panificación continúan. Además de la invención del molino de vapor, los panaderos de este tiempo se dieron cuenta que antes de la cocción se debía airar la masa esto ayudaba a que esponjara aun más y a su vez el sabor final era más intenso y así elaboraron el pan como lo conocemos el día de hoy.



En México el pan forma parte de una gran cultura y tradición, por ello es probable que seamos el país con mayor variedad de panes, esto debido a que somos resultado de una fusión cultural indígena (nahua, tolteca, zapoteca, mixteca, otomi, tzetzal, sozil, mayas, tarahuamaras, huicholes entre otros) y lo que las cultura española y francesa nos heredaron.

Existen múltiples panes ceremoniales arraigados a la cultura popular, elaborados especialmente para las fechas tradicionales, como el pan de muerto, la rosca de reyes, pan de boda, o el pan de jueves santo entre muchos más.

