

*Colección... Saber más sobre...*  
**Panadería económica**  
*Pan de pueblo*

# Conchas

# 55

*Procesos Productivos*

---

**Módulo 3: Preparación de alimentos  
nutritivos y económicos**



**Autores**

Lucila Valencia de la Mora  
**Coordinación General del Proyecto**

**Expertos del taller de  
Panadería económica****Tulancingo, Hidalgo**

Felipe Sosa Galindo  
Mercedes Reyes Roque  
María Magdalena Sánchez Santiago  
Salomón López Amador  
María de los Angeles Hernández García  
Martha Vázquez Amador  
María Esther Cordero Gómez  
Blanca Estela Flores Romero  
Omar Elías Díaz Domínguez  
Guadalupe Chong Márquez  
Federico Rivera Castro  
Javier Gómez Méndez  
Velia Méndez Pérez  
Mauricio Sosa Gómez  
Mariela Islas Cubas  
Jesús Jonathan Sosa Cordero  
Érika María Domínguez Rábago  
Josefina Tenorio Toriz  
Ofelia Catalina Hernández García  
Tomás Sosa Reyes  
Ana Belén López Vargas  
Alfredo Sosa Reyes  
Rosa Gutiérrez Figueroa  
Alberto Vargas Gutiérrez  
Alejandro Vargas Gutiérrez  
Juan Ignacio Vargas Gutiérrez  
Guadalupe Vargas Gutiérrez  
Israel Vargas Gutiérrez  
María Pérez Castillo  
América Patricia Díaz Figueroa  
Zita González Pérez  
Javier Rivera

**Expertos del taller de  
Pan de pueblo****Ahuatitla, Municipio San Felipe  
Orizatlán, Hgo.**

Clemencia Hernández Hernández  
Magdalena Ventura Hernández  
María Magdalena Hernández Hernández  
Concepción Martínez Hernández  
Silvia María Hernández Bautista  
Yolanda Martínez Bautista  
Lucía Hernández Hernández  
Carmen Hernández Torres  
Margarita Horta Hernández  
Florencia Hernández Medina  
Carmen Hernández Michel  
Antonia de la Cruz Cecilia  
Francisca Medina Hernández  
Angelina de la Cruz Alonso  
María Catalina Rodríguez Hernández  
María Julia Flores Hernández  
Magdalena Medina Hernández  
Ana Margarita Hernández Hernández  
Florencia Hernández Bautista  
María Bruna Hernández  
Margarita Concepción Hernández  
Eusebia Martínez Hernández  
Agustina de la Cruz  
Máxima Campos Martínez  
Guillermina Rodríguez Hernández  
Isabel Pavón Hernández  
Inés Seferina Hernández  
Delia Jazmín Medina Hernández  
Seferina Ventura Hernández  
María Acosta Melo  
Francisca Piña Hernández  
Epifania Hernández Hernández  
María Concepción Hernández Hernández  
Susana Hernández Hernández  
Francisca Hernández  
María Luciana Hernández  
Yolanda Hernández Hernández  
Hermelinda Hernández Hernández  
Berta Concepción Hernández

**Expertos del taller de  
Pan de feria****Tulancingo, Hidalgo**

María Eugenia Salvador Bristain  
Epifanio Ortiz Neri  
Nicolasa Ortiz Neri  
José Ortiz Neri  
Jesús Cervantes López

**Conchas**

## Presentación

Cuando amanece el día, las manos expertas de los panaderos mexicanos, trabajan con habilidad para transformar la masa en vistosas piezas de pan con formas y sabores variados.

Poco a poco, van saliendo del horno las charolas con diversos panes como conchas, cocoles, donas, orejas, panqués y una extensa gama de piezas olorosas y calientes que llegarán a todos los hogares para disfrutarse, acompañados de un espeso y humeante chocolate, o bien de un aromático café o atole.

La panadería es una actividad que podemos dominar si tenemos interés en aprender a preparar ricas piezas de pan que comprende la elaboración de las masas, de las pastas, de los rellenos y de los decorados que proporcionan artísticas presentaciones.

**Esta Colección Saber más sobre... Panadería económica, contiene 70 títulos que les permitirán conocer paso a paso la elaboración de exquisitos panes.**

# Conchas

## Utensilios:

- Horno de adobe.
- Casillero de panadería o tablas.
- Pala de madera.
- Escoba para barrer el horno.
- Mesa.
- 4 hojas o charolas.
- Lámina para raspar.
- Báscula o balanza.
- Tablas para colocar las charolas.
- Cuchillo.
- Canasto.
- Nylon para envolver el pan en el canasto.
- 3 tercios de leña.

F-B

## **Ingredientes:**

- 2 kg de harina.
- 500 g de azúcar.
- 100 g de manteca de puerco.
- 1 pizca de levadura de barra.
- 2 huevos.
- 1 litro de agua aproximadamente.
- 1 pizca de carbonato.
- ½ taza de harina para preparar la levadura.
- ½ taza de agua para preparar la levadura.
- Papel de estraza.

F-C

## **Ingredientes para preparar la pasta:**

- $\frac{3}{4}$  kg de harina.
- $\frac{1}{2}$  kg de manteca.
- 300 g de azúcar.

# **Manos a la obra**

## **Preparación de la levadura de harina**

1. Antes de empezar a preparar las conchas primero laven la mesa donde se va a preparar el pan.

F-1

2. También laven sus manos con agua y jabón.

F-2

3. Coloquen  $\frac{1}{2}$  taza de harina en un recipiente.

F-3

4. Agreguen  $\frac{1}{2}$  cuarto de taza de agua.

F-4

5. Amasen bien para hacer la levadura.

F-5



6. Dejen reposar la masa un día si hace calor hasta que se agrie o fermente.  
F-6

Si hace frío dejen reposar 2 días la masa.

Esta levadura de harina la pueden utilizar en la preparación de otros panes.

## **Preparación de la masa**

7. Coloquen la harina en la mesa.  
F-7
8. Agreguen a la harina una pizca de carbonato.  
F-8
9. Añadan 500 g de azúcar.  
F-9
10. Mezclen todos los ingredientes.  
F-10
11. Formen una fuente con la harina.  
F-11
12. Agreguen la levadura de harina.  
F-12

13. Añadan 2 huevos.

F-13

14. Agreguen 100 g de manteca.

F-14

15. Agreguen una pizca de levadura de barra.

F-15

16. Batan los ingredientes para que la masa empiece a suavizarse.

F-16

17. Agreguen agua a la masa sin dejar de batir.

F-17

18. Batan hasta que la masa quede suave y despegue de la mesa.

F-18

19. Engrasen la masa con un poco de manteca para que no se seque y no se pegue a la mesa o batea.  
F-19

20. Dejen reposar la masa 60 minutos aproximadamente en la batea.  
F-20

## **Elaboración de las piezas de pan**

21. Coloquen la masa en la mesa.  
F-21
22. Corten la masa en pedazos largos.  
F-22
23. Alarguen los pedazos de masa.  
F-23
24. Corten la masa en pedazos del tamaño del hueco de la mano para hacer las bolitas.  
F-24
25. Boleen sobre la mesa todos los pedazos de masa.  
F-25
26. Unten manteca a las charolas.  
F-26

27. Coloquen las piezas, sobre las charolas y presionen para que se extiendan un poco.

F-27

28. Unten las piezas con manteca para que no se sequen.

F-28

29. Dejen reposar las piezas 30 minutos.

F-29

## **Preparación de la pasta**

30. Coloquen la harina en la mesa y agreguen la manteca y el azúcar.  
F-30
31. Mezclen bien los ingredientes y amasen hasta que la pasta quede suave.  
F-31
32. Extiendan la pasta sobre la mesa con una bolsa para que no se pegue en la mano.  
F-32
33. Coloquen sobre la pasta extendida las bolitas de masa a una distancia de 3 cm entre cada pieza.  
F-33
34. Aplanen un poco las piezas de masa.  
F-34

35. Coloquen azúcar en un recipiente.  
F-35
36. Levanten con el cuchillo la pieza de masa y su porción de pasta.  
F-36
37. Rallen cuadritos sobre la pasta de cada pieza.  
F-37
38. Coloquen azúcar sobre la pasta de cada pieza.  
F-38
39. Engrasen las charolas.  
F-39
40. Coloquen las conchas en las charolas.  
F-40



41. Realicen el mismo procedimiento con todas las conchas.

F-41

42. Dejen reposar durante una hora las piezas de pan.

F-42

## **Preparación del horno**

43. Barran el horno con la escoba.  
F-43
44. Coloquen 1 tercio de leña  
acomodándola en forma apilada.  
F-44
45. Agreguen viruta, cartón o papel para  
que la leña prenda mejor.  
F-45
46. Enciendan el horno.  
F-46
47. Dejen calentar el horno hasta que se  
consume toda la leña.  
F-47

48. Agreguen otro tercio de leña para que aumente el calor del horno.

F-48

**Nota:**

Coloquen 2 o 3 tercios de leña de acuerdo al tamaño del horno para que se caliente bien.

49. Extiendan las brazas para que el horno se caliente parejo, una vez que se quemó toda la leña

F-49

50. Mojen la escoba y coloquen las brazas a un lado del horno para meter las charolas.

F-50

## **Horneado del pan**

51. Metan las charolas al horno con la ayuda de la pala de madera y dejen hornear el pan unos segundos.  
F-51
  
52. Saquen las charolas del horno para revisar si se están cociendo bien las conchas.  
F-52
  
53. Vuelvan a meter las charolas al horno.  
F-53
  
54. Saquen las charolas del horno cuando las conchas estén bien cocidas.  
F-54
  
55. Coloquen las conchas en las tablas del casillero.  
F-55

56. Dejen enfriar las conchas.

F-56

57. Apilen o acomoden las conchas en la canasta o en la batea.

F-57

Inviten a su familia a saborear estas ricas conchas y ofrezcan a sus vecinos este pan a precios económicos.

Organicen con un grupo de trabajo cooperativo una panadería para beneficio de varias localidades.

Reyes Tamez Guerra  
**Secretario de Educación Pública**

Ramón de la Peña Manrique  
**Director General del INEA**

Luz María Castro Musso  
**Directora Académica**

Lucila Valencia de la Mora  
**Coordinadora de Desarrollo  
de Procesos Productivos**

Justino Hernán Mercado Pérez  
**Director del Instituto Estatal de Educación  
para los Adultos, Hidalgo**

**Organización de Talleres para la Descripción  
de Saberes y Habilidades Productivas**  
Porfirio Maldonado Mouthon

Agradecemos la participación del personal de la Coordinación de Desarrollo de Procesos Productivos en la sistematización de las habilidades básicas y competencias laborales del taller de Panadería Económica, a los amasijos de las panaderías “La Guadalupana” y “San Juanita”, de Tulancingo, Hgo, y a la población experta en pan de pueblo de los amasijos de Ahuatitla, Municipio de San Felipe Orizatlán, Hgo, así como a la Coordinación Regional de Tulancingo, por su aportación en los procedimientos para pan de feria.

Agradecemos también la colaboración de la Subdirección de Producción de Medios y al Departamento de Producción Editorial del INEA.

Si usted desea mayor información, comuníquese al teléfono 52 41 27 62 o a la siguiente dirección electrónica: [lvalencia@inea.gob.mx](mailto:lvalencia@inea.gob.mx)

# PROGRAMA NACIONAL DE CAPACITACIÓN PARA LA VIDA Y EL TRABAJO

## *Colección Saber más sobre...* PANADERÍA ECONÓMICA

### *Panadería económica*

1. Teleras.
2. Bolillos.
3. Cuernos de vapor.
4. Barquillos.
5. Caracoles.
6. Besos.
7. Yoyos.
8. Bocados.
9. Pachucos.
10. Panquecitos.
11. Ladrillos
12. Piedras.
13. Budín.
14. Chicharrones.
15. Bisquets.
16. Orejas.
17. Rieles.
18. Polvorones.
19. Polvorones con pan molido.
20. Polvorón blanco de azúcar glass.
21. Galletas de coco.
22. Mexicanos.
23. Roscas de canela.
24. Soles.
25. Elotes.
26. Canastas.
27. Conchas.
28. Chilindrinas.
29. Neblinas.
30. Colchones.
31. Almohadas.
32. Barras para rebanadas.
33. Gusanos.
34. Calvos.
35. Burritas.
36. Semas.
37. Cocolos.

38. Calabazas.
39. Pan integral con salvado.
40. Cuernos de mantequilla.
41. Moños de danés.
42. Rehiletos.
43. Manitas.
44. Trenzas
45. Hojaldras.
46. Bigotes.
47. Bicicletas.
48. Pan de muerto.
49. Rosca de reyes.
50. Donas.

### *Pan de pueblo*

51. Pan de yema.
52. Pan de elote.
53. Pan mestizo.
54. Chirimoyas.
- 55. Conchas.**
56. Rebanadas.
57. Birotos.
58. Pan de caja.
59. Pan de royal.
60. Pan de muerto.
61. Pan de trenzas de sal.
62. Pan blanco de sal.
63. Pan catarino.

### *Pan de feria*

64. Pan redondo o moreliano.
65. Pan redondo bordado.
66. Pan en forma de cocol.
67. Pan en forma de tornillo.
68. Pan en forma de corazón.
69. Pan típico de nuez.
70. Pan decorado con letras.