

Febrero 2013

<http://www.publicacionescastelum.com/tecnopan/feb13/feb13.html>

- * De grano a manjar, historia del origen del pan hasta nuestros días
- * Cámaras de Fermentación 1a parte
- * La llegada del pan a México
- * Glosario Técnico (A-E)

Abril 2013

<http://www.publicacionescastelum.com/tecnopan/abr13/abr13.html>

- * El pan y la religión
- * Cámaras de Fermentación 2a parte
- * Glosario Técnico (F-J)

Junio 2013

<http://www.publicacionescastelum.com/tecnopan/jun13/jun13.html>

- * El churro: repostería tradicional
- * Historia de la tecnología de molinos de trigo
- * Glosario Técnico (K-L)

Julio 2013

<http://www.publicacionescastelum.com/tecnopan/jul13/jul13.html>

- * El pretzel: origen de esta icónica galleta
- * Recetas: galletas saladas de alga nori
- * Glosario Técnico (M,P yQ)

Agosto 2013

<http://www.publicacionescastelum.com/tecnopan/ago13/ago13.html>

- * ¿Realmente es bueno decir no al pan en una dieta saludable?
- * El pan en Europa
- * Glosario Técnico (S,T yV)

Septiembre 2013

- * Anuario Impreso 2013 (no disponible)

Octubre 2013

<http://www.publicacionescastelum.com/tecnopan/oct13/oct13.html>

- * El panetonne: un producto del pasado con un gran futuro
- * Receta de panetón peruano

Noviembre 2013

<http://www.publicacionescastelum.com/tecnopan/nov13/nov13.html>

- * Maíz azul: más beneficios de los que imaginamos
- * El pan en Europa: Francia
- * Recetas: Baguette, pan francés y croissant

Diciembre 2013

<http://www.publicacionescastelum.com/tecnopan/dic13/dic13.html>

- * Historia del maíz en América parte 1: del tecolitle al maíz

- * El pan mediterráneo
- * Recetas: Pan madrileño y pan de Viena

Enero 2014

<http://www.publicacionescastelum.com/tecnopan/ene14/ene14.html>

- * Historia del maíz en América parte 2: el maíz en América
- * El pan contra la gripa
- * Recetas: Brioche fino y palitos salados

Febrero 2014

<http://www.publicacionescastelum.com/tecnopan/feb14/feb14.html>

- * El pan de caja: historia de un producto exitoso
- * Pizza: de Italia al mundo

Marzo 2014

<http://www.publicacionescastelum.com/tecnopan/mar14/mar14.html>

- * La crepa
- * La Dona

Abril 2014

<http://www.publicacionescastelum.com/tecnopan/abr14/abr14.html>

- * El trigo: Características, historia y origen
- * Recetas: Pan de salvado, pan de centeno y pan de coco

Mayo 2014

<http://www.publicacionescastelum.com/tecnopan/may14/may14.html>

- * Elaboración de panes con agregado de harina de arroz integral y modelación de sus atributos sensoriales a través de la metodología de superficie de respuesta
- * Recetas: Pan de arroz

Junio 2014

- * Edición No Disponible

Julio 2014

- * Edición No Disponible

Agosto 2014

- * Edición No Disponible

Septiembre 2014

- * Edición No Disponible

Octubre 2014

- * Edición No Disponible

Noviembre 2014

- * Edición No Disponible

Diciembre 2014

- * Edición No Disponible

Enero 2015

<http://www.publicacionescastelum.com/tecnopan/ene15/ene15.html>

- * Hábitos de compra de pan fresco, pan de caja y pan empaquetado en 2014
- * Receta para elaborar Pan Alemán

Febrero 2015

<http://www.publicacionescastelum.com/tecnopan/feb15/feb15.html>

- * Los efectos del proceso de elaboración y la calidad del trigo en baguettes
- * Receta para la elaboración de baguette directo y con polish

Marzo 2015

<http://www.publicacionescastelum.com/tecnopan/mar15/mar15.html>

- * Fortificación de pan con harina de grano de linaza y harina de trigo
- * Receta para elaborar pan integral con frutos secos

Abril 2015

<http://www.publicacionescastelum.com/tecnopan/abr15/abr15.html>

- * El efecto de la aplicación de cepas de lactobacilli como cultivos iniciales en la calidad del pan de centeno
- * Receta para la elaboración de pan de centeno

Mayo 2015

<http://www.publicacionescastelum.com/tecnopan/may15/may15.html>

- * Validación del método y determinación de fibra dietética soluble e insoluble en harina de trigo y pan
- * Influencia de la variedad de yuca y nivel de sustitución de harinas compuestas sobre el comportamiento reológico del pan

Junio 2015

<http://www.publicacionescastelum.com/tecnopan/jun15/jun15.html>

- * Actualidad del sector de la panificación
- * Evaluación sensorial de un compuesto mezclado de harina para pan diseñado experimentalmente con trigo, mandioca y yuca
- * Receta para elaborar pan de soya y pan de queso

Julio 2015

<http://www.publicacionescastelum.com/tecnopan/jul15/jul15.html>

- * Actualidad del sector de la panificación
- * Desmitificación del impacto negativo del trigo en la salud
- * Pan de espelta, un pan medieval

Agosto 2015

<http://www.publicacionescastelum.com/tecnopan/ago15/ago15.html>

- * Actualidad del sector de la panificación
- * Enriquecimiento de la harina para elaborar pan con polvo de gabazo de granada

Septiembre 2015

<http://www.publicacionescastelum.com/tecnopan/sep15/sep15.html>

- * Actualidad del sector de la panificación
- * Efecto del almidón acetilado retrogradado sobre el valor nutricional y microestructura de la miga de pan
- * Receta para elaborar pan de ajo, cebolla y perejil

Octubre 2015

<http://www.publicacionescastelum.com/tecnopan/oct15/oct15.html>

- * Actualidad del sector de la panificación
- * La aplicación de la fibra dietética en productos de pan
- * Receta para elaborar pan de ajo, cebolla y perejil

Noviembre 2015

<http://www.publicacionescastelum.com/tecnopan/nov15/nov15.html>

- * Actualidad del sector de la panificación
- * Producción y evaluación del pan elaborado con almidón modificado de yuca y harina de trigo
- * Receta para elaborar pan de espelta y miel

Diciembre 2015

<http://www.publicacionescastelum.com/tecnopan/dic15/dic15.html>

- * Actualidad del sector de la panificación
- * Influencia de la sustitución parcial de harina de trigo por harina de quinoa y papa en las propiedades termomecánicas y de panificación de masas
- * Receta para elaborar pan de quinoa

Enero 2016 (PC)

<http://www.publicacionescastelum.com/tecnopan/ene16/ene16.html>

Versión móvil

<http://www.publicacionescastelum.com/tecnopan/ene16/ene16movil.html>

- * Actualidad del sector de la panificación
- * Disponibilidad, consumo y precios nacionales e internacionales del trigo panificable
- * Efectos de una mezcla de estearina de palma y aceite de canola sobre los parámetros reológicos de la masa de trigo y características del pan

Febrero 2016 (PC)

<http://www.publicacionescastelum.com/tecnopan/feb16/feb16.html>

Versión móvil

<http://www.publicacionescastelum.com/tecnopan/feb16/feb16movil.html>

- * Actualidad del sector de la panificación
- * Disponibilidad, consumo y precios nacionales e internacionales del trigo panificable
- * Balance de calor y masa en el proceso horneado

Marzo 2016 (PC)

<http://www.publicacionescastelum.com/tecnopan/mar16/mar16.html>

Versión móvil

<http://www.publicacionescastelum.com/tecnopan/mar16/mar16movil.html>

- * Actualidad del sector de la panificación
- * Disponibilidad, consumo y precios nacionales e internacionales del trigo panificable
- * Efecto de la incorporación de hidrocoloides (goma guar) en las características del pan

Abril 2016 (PC)

<http://www.publicacionescastelum.com/tecnopan/abr16/abr16.html>

Versión móvil

<http://www.publicacionescastelum.com/tecnopan/abr16/abr16movil.html>

- * Actualidad del sector de la panificación
- * Disponibilidad, consumo y precios nacionales e internacionales del trigo panificable
- * La influencia de la harina de bellota en las propiedades reológicas de la masa libre de gluten y las características del pan

Mayo 2016 (PC)

<http://www.publicacionescastelum.com/tecnopan/may16/may16.html>

Versión móvil

<http://www.publicacionescastelum.com/tecnopan/may16/may16movil.html>

- * Actualidad del sector de la panificación
- * Disponibilidad, consumo y precios nacionales e internacionales del trigo panificable
- * Optimización de los niveles de los agentes oxidante-reductor en la panificación de harina de trigo

Junio 2016 (PC)

<http://www.publicacionescastelum.com/tecnopan/jun16/jun16.html>

Versión móvil

<http://www.publicacionescastelum.com/tecnopan/jun16/jun16movil.html>

- * Actualidad del sector de la panificación
- * Disponibilidad, consumo y precios nacionales e internacionales del trigo panificable
- * Impacto de la adición de carboximetilcelulosa y agua en las propiedades fisicoquímicas y de calidad del pan libre de gluten

Julio 2016 (PC)

<http://www.publicacionescastelum.com/tecnopan/jul16/jul16.html>

Versión móvil

<http://www.publicacionescastelum.com/tecnopan/jul16/jul16movil.html>

- * Actualidad del sector de la panificación

- * Disponibilidad, consumo y precios nacionales e internacionales del trigo panificable
- * Efecto del almacenamiento congelado sobre panificado de fécula de mandioca: propiedades físicas, texturales y sensoriales

Agosto 2016 (PC)

<http://www.publicacionescastelum.com/tecnopan/ago16/ago16.html>

Versión movil

<http://www.publicacionescastelum.com/tecnopan/ago16/ago16movil.html>

- * Actualidad del sector de la panificación
- * Disponibilidad, consumo y precios nacionales e internacionales del trigo panificable
- * Elaboración de Panes con Agregado de Harina de Arroz Integral y Modelación de sus Atributos Sensoriales a Través de la Metodología de Superficie de Respuesta

Septiembre 2016 (PC)

<http://www.publicacionescastelum.com/tecnopan/sep16/sep16.html>

Versión movil

<http://www.publicacionescastelum.com/tecnopan/sep16/sep16movil.html>

- * Actualidad del sector de la panificación
- * Disponibilidad, consumo y precios nacionales e internacionales del trigo panificable
- * Optimización de la producción de pan enriquecido con polvo de verdura de hoja

Octubre 2016 (PC)

<http://www.publicacionescastelum.com/tecnopan/oct16/oct16.html>

Versión movil

<http://www.publicacionescastelum.com/tecnopan/oct16/oct16movil.html>

- * Actualidad del sector de la panificación
- * Disponibilidad, consumo y precios nacionales e internacionales del trigo panificable
- * Efecto del uso de diferentes aditivos de panificación en la calidad de panes elaborados con harinas compuestas a base de harina de trigo y germen desgrasado de maíz

Noviembre 2016 (PC)

<http://www.publicacionescastelum.com/tecnopan/nov16/nov16.html>

Versión movil

<http://www.publicacionescastelum.com/tecnopan/nov16/nov16movil.html>

- * Actualidad del sector de la panificación
- * Disponibilidad, consumo y precios nacionales e internacionales del trigo panificable
- * Desarrollo de barras de cereales nutritivas y efecto del procesado en la calidad proteica

Diciembre 2016 (PC)

<http://www.publicacionescastelum.com/tecnopan/dic16/dic16.html>

Versión movil

<http://www.publicacionescastelum.com/tecnopan/dic16/dic16movil.html>

- * Actualidad del sector de la panificación
- * Disponibilidad, consumo y precios nacionales e internacionales del trigo panificable
- * Reología de mezclas de harinas de camote y trigo para elaborar pan

Enero 2017 (PC)

<http://www.publicacionescastelum.com/tecnopan/ene17/ene17.html>

Versión movil

<http://www.publicacionescastelum.com/tecnopan/ene17/ene17movil.html>

- * Noticias de actualidad
- * Panorama actual de los cereales en el mundo
- * Caracterización de harina de teff (*eragrostis tef*) como materia prima alternativa para panificados libres de gluten

Febrero 2017 (PC)

<http://www.publicacionescastelum.com/tecnopan/feb17/feb17.html>

Versión movil

<http://www.publicacionescastelum.com/tecnopan/feb17/feb17movil.html>

- * Noticias de actualidad
- * Panorama actual de los cereales en el mundo
- * Diseño de panes funcionales a base de harinas no tradicionales

Marzo 2017 (PC)

<http://www.publicacionescastelum.com/tecnopan/mar17/mar17.html>

Versión movil

<http://www.publicacionescastelum.com/tecnopan/mar17/mar17movil.html>

- * Noticias de actualidad
- * Panorama actual de los cereales en el mundo
- * Optimización de pan de hojaldre reducido en grasa utilizando la metodología de superficie de respuesta

Abril 2017 (PC)

<http://www.publicacionescastelum.com/tecnopan/abr17/abr17.html>

Versión movil

<http://www.publicacionescastelum.com/tecnopan/abr17/abr17movil.html>

- * Noticias de actualidad
- * Panorama actual de los cereales en el mundo
- * Cinética de gelatinización no-isotérmica reométrica de masa para muffin sin gluten a base de harina de garbanzo con biopolímeros agregados

Mayo 2017 (PC)

<http://www.publicacionescastelum.com/tecnopan/may17/may17.html>

Versión móvil

<http://www.publicacionescastelum.com/tecnopan/may17/may17movil.html>

- * Noticias de actualidad
- * Panorama actual de los cereales en el mundo
- * Estabilidad de un producto dulce de tamarillo (*Cyphomandra betacea*) conservado por métodos combinados

Junio 2017 (PC)

<http://www.publicacionescastelum.com/tecnopan/jun17/jun17.html>

Versión móvil

<http://www.publicacionescastelum.com/tecnopan/jun17/jun17movil.html>

- * Noticias de actualidad
- * Panorama actual de los cereales en el mundo
- * Mejoramiento de la calidad del pan con la aplicación de la alfa-amilasa termoestable de *Rhizopus oryzae* FSIS4 recientemente purificada

Julio 2017 (PC)

<http://www.publicacionescastelum.com/tecnopan/jul17/jul17.html>

Versión móvil

<http://www.publicacionescastelum.com/tecnopan/jul17/jul17movil.html>

- * Noticias de actualidad
- * Panorama actual de los cereales en el mundo
- * Mejoramiento de la calidad del pan con la aplicación de la alfa-amilasa termoestable de *Rhizopus oryzae* FSIS4 recientemente purificada

Agosto 2017 (PC)

<http://www.publicacionescastelum.com/tecnopan/ago17/ago17.html>

Versión móvil

<http://www.publicacionescastelum.com/tecnopan/ago17/ago17movil.html>

- * Noticias de actualidad
- * Panorama actual de los cereales en el mundo
- * Propiedades de textura de masa y pan dulce tipo concha fortificados con proteínas de suero de leche

Septiembre 2017 (PC)

<http://www.publicacionescastelum.com/tecnopan/sep17/sep17.html>

Versión móvil

<http://www.publicacionescastelum.com/tecnopan/sep17/sep17movil.html>

- * Noticias de actualidad
- * Panorama actual de los cereales en el mundo
- * Rol de los hidrocoloides de semillas de chía y lino en la optimización de panificados libres de gluten

Octubre 2017 (PC)

<http://www.publicacionescastelum.com/tecnopan/oct17/oct17.html>

Versión movil

<http://www.publicacionescastelum.com/tecnopan/oct17/oct17movil.html>

- * Noticias de actualidad
- * Panorama actual de los cereales en el mundo
- * Propiedades físicas y sensoriales de un pan fresco, con la adición de las enzimas lacasa, xilanasa y lipasa

Noviembre 2017 (PC)

<http://www.publicacionescastelum.com/tecnopan/nov17/nov17.html>

Versión movil

<http://www.publicacionescastelum.com/tecnopan/nov17/nov17movil.html>

- * Noticias de actualidad
- * Panorama actual de los cereales en el mundo
- * Contenido de calcio, fibra dietaria y fitatos en diversas harinas de cereales, pseudocereales y otros

Diciembre 2017

<https://www.yumpu.com/es/document/view/59622389/tecno-pan-diciembre-2017>

- * Noticias de actualidad
- * Panorama actual de los cereales en el mundo
- * El efecto de la microalga rica en astaxantina "Haematococcus pluvalis" y la incorporación de harinas integrales en la mejora de las propiedades físicas y funcionales de las galletas

Enero 2018

<https://www.yumpu.com/es/document/view/59749045/tecnopan-ene-2018>

- * Reportajes e información relevante del entorno de la panificación nacional
- * Seguimiento actual del mercado de trigo panificable
- * Harinas compuestas de Sorgo-Trigo para panificación

Febrero 2018

<https://www.yumpu.com/es/document/view/59839404/tecnopan-febrero-2018>

- * Reportajes e información relevante del entorno de la panificación nacional
- * Seguimiento actual del mercado de trigo panificable
- * Evaluación de la calidad tecnológica, nutricional y sensorial de productos de panadería por sustitución de harina de trigo por harina integral de arroz

Marzo 2018

<https://www.yumpu.com/es/document/view/59896820/tecnopan-marzo-2018>

- * Reportajes e información relevante del entorno de la panificación nacional

- * Seguimiento actual del mercado de trigo panificable
- * Estrategias para extender la vida útil del pan y el pan libre de gluten desde la masa madre hasta el envasado activo antimicrobiano y la nanotecnología

Abril 2018

<https://www.yumpu.com/es/document/view/60004638/tecno-pan-abril-2018>

- * Reportajes e información relevante del entorno de la panificación nacional
- * Seguimiento actual del mercado de trigo panificable
- * Desarrollo de una galleta dulce con ajonjolí tostado y molido

Mayo 2018

<https://www.yumpu.com/es/document/view/60218440/tecno-pan-mayo-2018>

- * Reportajes e información relevante del entorno de la panificación nacional
- * Seguimiento actual del mercado de trigo panificable
- * Fortificación del pan de proteína con con semillas de comino y alcaravea y harina de sus subproductos

Junio 2018

<https://www.yumpu.com/es/document/view/60763891/tecnopan-junio-2018>

- Noticias de actualidad
- Números del Mercado: Seguimiento de oferta y demanda de cereales
- Tecnología de la Panificación: Calidad fisicoquímica, microbiológica y sensorial de tallarines producidos con sustitución parcial de sémola de trigo por harina de amaranto

Julio 2018

<https://www.yumpu.com/es/document/view/61127022/carnepress-julio-2018>

- Noticias de actualidad
- Números del Mercado: Seguimiento de oferta y demanda de cereales
- Tecnología de la Panificación: Calidad fisicoquímica, microbiológica y sensorial de tallarines producidos con sustitución parcial de sémola de trigo por harina de amaranto

Agosto 2018

<https://www.yumpu.com/es/document/view/61729659/tecnopan-agosto-2018>

- Noticias de actualidad
- Números del Mercado: Seguimiento de oferta y demanda de cereales
- Tecnología de la Panificación: Evaluación de la calidad de tortilla de maíz adicionada con harina de avena (Avena Sativa L.) nixtamalizada

Septiembre 2018

<https://www.yumpu.com/es/document/view/62076062/tecnopan-septiembre-2018>

- Noticias de actualidad
- Números del Mercado: Seguimiento de oferta y demanda de cereales
- Tecnología de la Panificación: El rol del gluten en la panificación y el desafío de prescindir de su aporte en la elaboración de pan

Octubre 2018

<https://www.yumpu.com/es/document/view/62141961/tecnopan-octubre-2018>

- Noticias de actualidad
- Números del Mercado: Seguimiento de oferta y demanda de cereales
- Tecnología de la Panificación: Efectos de diferentes fracciones de harinas de trigo pan obtenidas con molino industrial sobre la calidad de galletitas dulces

Noviembre 2018

<https://www.yumpu.com/es/document/view/62217842/tecnopan-noviembre-2018>

- Noticias de actualidad
- Números del Mercado: Seguimiento de oferta y demanda de cereales
- Tecnología de la Panificación: Desarrollo de un producto de panificación apto para el adulto mayor a base de harina de trigo y harina de arroz

Diciembre 2018

<https://www.yumpu.com/es/document/view/62278488/tecnopan-diciembre-2018>

- Noticias de actualidad
- Números del Mercado: Seguimiento de oferta y demanda de cereales
- Tecnología de la Panificación: Elaboración de pan sin gluten con harinas de arroz extrudidas

Enero 2018

<https://www.yumpu.com/es/document/read/62343410/tecnopan-enero-2019>

- Noticias de actualidad
- Números del Mercado: Seguimiento de oferta y demanda de cereales
- Tecnología de la Panificación: Evaluación del tratamiento térmico en seco de la harina de trigo blando para la producción de pasteles de alta proporción

Febrero 2018

<https://www.yumpu.com/es/document/read/62409152/tecnopan-febrero-2019>

- Noticias de actualidad
- Números del Mercado: Seguimiento de oferta y demanda de cereales
- Tecnología de la Panificación: Ensayos comparativos de sustitutos del bromato de potasio para su uso en panificación