

PANIFICACIÓN SALUDABLE Y ELABORACIONES DE PANADERÍA Y BOLLERÍA



Área: Alimentación
Modalidad: Teleformación
Duración: 66 h
Precio: 420.00€

[Curso Bonificable](#)
[Contactar](#)
[Recomendar](#)
[Matricularme](#)

OBJETIVOS

Con un lenguaje didáctico y accesible en la parte presencial se explican las características de técnicas de las principales materias primas, además de conocer la teoría de los ingredientes y los procesos hasta su realización.
Se hornearán los productos elaborados

La parte online nos iniciará como realizar y/o dirigir las operaciones de elaboración de masas de panadería y bollería.

CONTENIDOS

En la parte presencial

- 1.- Selección de Harinas
- 2.- Hidratación
- 3.- Fermentación
- 4.- Prefermentos
- 5.- Tratamiento, manipulación y cocción de panes
- 6.- Técnica de amasado y estirado
- 7.- Horneado

En la parte online

ALMACENAJE Y OPERACIONES AUXILIARES EN PANADERÍA-BOLLERÍA - 1 principales materias primas utilizadas en panadería-bollería - 1.1 harinas, composición y características físicas y químicas - 1.2 clasificación y tipos de harinas - 1.3 harinas en bollería y pastelería - 1.4 harinas especiales para panes de molde - 1.5 almacenamiento de harinas y transporte - 1.6 levadura - 1.7 el agua y la sal - 1.8 edulcorantes naturales y artificiales - 1.9 aditivos y coadyudantes en la panificación - 1.10 huevos y ovoproductos - 1.11 materias grasas - 1.12 productos lácteos - 1.13 cacao y productos derivados - 1.14 frutas y derivados - 1.15 frutos secos y especias - 1.16 materiales auxiliares utilizadas en panadería y pastelería - 1.17 principales intolerancias o alergias alimentarias - 1.18 actividades: principales materias primas utilizadas en panadería-bollería - 2 aprovisionamiento de almacén - 2.1 conceptos básicos de aprovisionamiento y stock - 2.2 definición y aspectos básicos del stock - 2.3 nivel de servicio y coste de ruptura del stock - 2.4 el stock de seguridad - 2.5 parámetros del stock - 2.6 movimientos físicos y administrativos del stock - 2.7 control de stocks - 2.8 el almacenaje como función logística - 2.9 procesos en la actividad del almacenaje - 2.10 elementos físicos del almacenaje - 2.11 tipos de ubicaciones - 2.12 tipos de pasillos - 2.13 tipos de medios operativos - 2.14 sistemas físicos de almacenaje - 2.15 sistemas operativos del almacenaje - 2.16 conceptos de propiedad, dominio y custodia - 2.17 operadores logísticos - 2.18 valoración de existencias - 2.19 documentación técnica relacionada con el aprovisionamiento - 2.20 elaboración de fichas de almacén - 2.21 nota de pedido - 2.22 notas de entrega interna - 2.23 documentación de suministros (albaranes) - 2.24 documentos de control de almacén - 2.25 actividades: aprovisionamiento de almacén - 3 expedición de mercancías - 3.1 organización de la expedición - 3.2 transporte externo - 3.3 criterios de selección del medio de transporte - 3.4 tipos de transporte desde el punto de vista del usuario - 3.5 el fraccionamiento de la carga - 3.6 las rutas de transporte - 3.7 aplicación al transporte de los conceptos de propiedad - 3.8 actividades: expedición de mercancías - 4

maquinaria, equipos e instalaciones y utillaje - 4.1 maquinarias de elaboración - 4.2 máquinas de cocción - 4.3 máquinas auxiliares - 4.4 utensilios - 4.5 otras maquinarias - 4.6 medidas de seguridad en general - 4.7 el material utilizado debe estar siempre limpio - 4.8 actividades: maquinaria, equipos e instalaciones y utillaje - 4.9 cuestionario: cuestionario módulo 1 unidad 1 - ELABORACIÓN DE PRODUCTOS DE PANADERÍA - 1 caracterización de los tipos de masas y productos de panadería - 1.1 clasificación de los productos de panadería - 1.2 tipos de masas de panadería - 1.3 formulación - 1.4 sistemas de panificación - 1.5 preparación de la masa madre - 1.6 defectos en la masa - 1.7 actividades: caracterización de los tipos de masas y productos de panadería - 2 operaciones de elaboración de productos de panadería - 2.1 etapas del proceso de panificación - 2.2 estandarización de receta - 2.3 obtención de piezas individuales - 2.4 tipos de panes - 2.5 actividades: operaciones de elaboración de productos de panadería - 3 aplicaciones técnicas del frío en panadería - 3.1 pan precocido y congelado - 3.2 fermentación controlada y aletargada - 3.3 ventajas e inconvenientes de la utilización del frío en panadería - 3.4 actividades: aplicaciones técnicas del frío en panadería - 3.5 cuestionario: cuestionario módulo 1 unidad 2 - ELABORACIÓN DE LOS PRODUCTOS DE BOLLERÍA - 1 caracterización de los tipos de masas y productos de bollería - 1.1 clasificación de los productos de bollería - 1.2 masas especiales - 1.3 tipos de masas en bollería - 1.4 pastas azucaradas o secas - 1.5 formulación - 1.6 preparación de la esponja - 1.7 productos finales de bollería - 1.8 actividades: caracterización de los tipos de masas y productos de bollería - 2 operaciones de elaboración de productos de bollería - 2.1 operaciones previas - 2.2 tipos de masas - 2.3 amasado. variables a controlar - 2.4 reposo en masa o en bloque - 2.5 proceso de hojaldrado manual o mecánico - 2.6 proceso de fermentación - 2.7 corte o greñado manual o mecánico - 2.8 tratamiento térmico de las masas de bollería - 2.9 deshorneado y enfriado de las piezas - 2.10 anomalías más frecuentes - 2.11 recetas - 2.12 actividades: operaciones de elaboración de productos de bollería - 3 aplicaciones técnicas del frío en bollería - 3.1 masa de bollería precocida, congelada o refrigerada - 3.2 fermentación controlada y aletargada - 3.3 masa ultracongelada antes o después de la fermentación - 3.4 adaptación de las formulas y procesos a las técnicas anteriores - 3.5 anomalías, causas y posibles correcciones - 3.6 regeneración de masas ultracongeladas - 3.7 actividades: aplicaciones técnicas del frío en bollería - 3.8 cuestionario: cuestionario módulo 1 unidad 3 - 3.9 cuestionario: cuestionario módulo 1 -