ACADEMIA INTEGRAL
CENTRO DE NUEVAS TECNOLOGIAS

LA FORMACIÓN ES LA CLAVE DEL ÉXITO

Guía del Curso
Elaboración de productos de panadería.
INAF0108 - Panadería y Bollería

Modalidad de realización del curso: -

Titulación: Diploma acreditativo con las horas del curso

OBJETIVOS

Utilizar correctamente equipos, máquinas, útiles y herramientas que conforman la dotación básica de los obradores de panadería artesanales e industriales. Identificar las materias primas alimentarias propias de la panadería, describiendo las variedades y cualidades e identificando los factores culinarios y otras variables que deben conjugarse en los procesos de conservación, regeneración y elaboración. Analizar, poner a punto y desarrollar el proceso de preparación de elaboraciones básicas de múltiples aplicaciones para panadería, artesanales e industriales. Adquirir conocimientos para trabajar y desarrollar correctamente los procedimientos en las elaboraciones de productos panarios.

CONTENIDOS

CARACTERIZACIÓN DE LOS TIPOS DE MASAS Y PRODUCTOS DE PANADERÍA

1. Clasificación de los productos de panadería según la reglamentación técnico-sanitaria
2. Introducción
3. Clasificación de los productos de panadería según la reglamentación técnico-sanitaria
4. Resumen

5. Tipos de masas de panadería
6. Introducción
7. Masas con alta, moderada o baja hidratación
8. Masas enriquecidas
9. Masas especiales
10. Resumen
11. Formulación
12. Introducción
13. Formulación para obtener la masa de pan
14. Cálculo de ingredientes según la proporción establecida en la receta base
15. Tabla de dosificación de ingredientes para formulaciones en panadería
16. Resumen
17. Sistemas de panificación
18. Introducción
19. Sistemas de panificación
20. Resumen
21. Preparación de la masa madre
22. Introducción
23. La masa madre
24. Tipos de masa madre
25. Variables a controlar de la masa madre
26. Conservación
27. Beneficios del uso de la masa madre
28. Resumen
29. Características de las masas de pan
30. Introducción
31. Características fisicoquímicas de las masas de pan
32. Características reológicas
33. Características organolépticas de la masa de pan
34. Factores que influyen en las características de las masas
35. Resumen
36. Productos finales de panadería
37. Introducción
38. Características

39. Tipos de productos de panadería terminados
40. Propiedades físico-químicas y organolépticas
41. Resumen
42. Determinaciones organolépticas y físico-químicas
43. Introducción
44. Determinaciones organolépticas y físico-químicas de los productos de panadería
45. Procedimiento de cata de pan
46. Resumen

OPERACIONES DE ELABORACIÓN DE PRODUCTOS DE PANADERÍA

1. Operaciones previas
2. Introducción
3. Acondicionamiento del obrador, maquinaria, utillaje y materias primas
4. Resumen
5. Dosificación o pesado de ingredientes
6. Introducción
7. Dosificación de los ingredientes
8. Resumen
9. Amasado y refinado de masas con baja hidratación
10. Introducción
11. El amasado
12. Tipos de amasadoras
13. El refinado de las masas de baja hidratación
14. Resumen
15. Reposo en masa o en bloque
16. Introducción
17. Reposo en masa o en bloque
18. Efectos sobre las características de las masas
19. Resumen
20. Obtención de piezas individuales
21. Introducción
22. Secuencia de ejecución
23. Parámetros a tener en cuenta para la obtención de piezas individuales

24. Resumen
25. Entablado manual o mecánico
26. Introducción
27. El entablado o estibado
28. Tipos de bandejas
29. Resumen
30. Proceso de fermentación
31. Introducción
32. Fundamentos
33. Tipos de fermentación
34. Equipos
35. Parámetros de control
36. Resumen
37. Corte o greñado del pan
38. Introducción
39. Fundamento del proceso
40. Pautas para un buen greñado en la masa
41. Tipos de greñado
42. Técnicas de greñado utilizadas
43. Resumen
44. Cocción
45. Introducción
46. Acondicionamiento previo de las piezas
47. Hornos, tipos y características
48. Variables a controlar
49. Tipos de carga (manual o mecánica)
50. Útiles y equipos
51. Reacciones físico- químicas que se producen durante la cocción
52. Resumen
53. Deshorneado y enfriado de las piezas
54. Introducción
55. Deshorneado y enfriado
56. Resumen
57. Anomalías y correcciones

58. Introducción
59. Alteraciones, causas y soluciones
60. Resumen
61. Repercusión de la mecanización en el proceso de panificación
62. Introducción
63. Repercusión de la mecanización en los procesos de panificación
64. Resumen
65. Variantes tecnológicas en los procesos de elaboración de masas de panadería para colectivos especiales
66. Introducción
67. Variantes en los procesos de elaboración de masas de panadería para colectivos especiales
68. Resumen

APLICACIONES TÉCNICAS DEL FRÍO EN PANADERÍA

1. Pan precocido, congelado o refrigerado
2. Introducción
3. Pan precocido
4. Pan congelado
5. Pan refrigerado
6. Resumen
7. Fermentación controlada y aletargada
8. Introducción
9. Fermentación controlada
10. Fermentación aletargada
11. Resumen 399
12. Masa ultracongelada antes o después de la fermentación
13. Introducción
14. Masa ultracongelada antes o después de la fermentación
15. Resumen
16. Adaptación de las fórmulas y procesos a las técnicas anteriores
17. Introducción
18. Adaptaciones en las fórmulas

19. Proceso de panificación para masas con aplicación de frío industrial
20. Resumen
21. Anomalías, causas y posibles correcciones
22. Introducción
23. Anomalías, causas y posibles correcciones
24. Resumen
25. Regeneración de masas ultracongeladas
26. Introducción
27. La ultracongelación en las masas
28. La regeneración
29. Temperatura de seguridad para el alimento durante la regeneración
30. Resumen
31. Ventajas e inconvenientes del empleo del frío en panadería
32. Introducción
33. Ventajas e inconvenientes de la utilización del frío en panadería
34. Productos refrigerados (simbología)
35. Resumen

C/ San Lorenzo 2 - 2
29001 Málaga

Tlf: 952 215 476
Fax: 951 987 941

www.academiaintegral.com.es
E-mail: info@academiaintegral.com.es

ACADEMIA INTEGRAL
CENTRO DE NUEVAS TECNOLOGIAS