ACADEMIA INTEGRAL
CENTRO DE NUEVAS TECNOLOGIAS

LA FORMACIÓN ES LA CLAVE DEL ÉXITO

Guía del Curso

INAF0108 Panadería y Bollería

Modalidad de realización del curso: A distancia y Online

Titulación: Diploma acreditativo con las horas del curso

OBJETIVOS

Este curso se ajusta al itinerario formativo del Certificado de Profesionalidad INAF0108 Panadería y bollería, certificando el haber superado las distintas Unidades de competencia en él incluidas, y va dirigido a la acreditación de las Competencias profesionales adquiridas a través de la experiencia laboral y de la formación no formal que permitirá al alumnado adquirir las habilidades profesionales necesarias para conducir y realizar las operaciones de elaboración de productos de panadería y bollería, consiguiendo los objetivos de producción y calidad establecidos, respetando en todo momento la normativa vigente técnico sanitaria, ambiental y de seguridad e higiene en el trabajo.

CONTENIDOS

MÓDULO 1. MF0034_2 ELABORACIONES BÁSICAS DE PANADERÍA-BOLLERÍA

UNIDAD FORMATIVA 1. UF0290 ALMACENAJE Y OPERACIONES AUXILIARES EN PANADERÍA-BOLLERÍA

UNIDAD DIDÁCTICA 1. PRINCIPALES MATERIAS PRIMAS UTILIZADAS

EN PANADERÍA-BOLLERÍA

1. Harinas: composición y características físicas, química y reológicas. Clasificación y tipos de harinas. Almacenamiento y reglamentación
2. Levaduras e impulsores: función. Tipos de levaduras. Acondicionamiento y conservación
3. El agua y la sal: Propiedades, composición y características. Papel e influencia en la formación de la masa de panadería y/o bollería
4. Edulcorantes: tipos (naturales y artificiales), características, reglamentación. Funciones y efectos en las masas de panadería-bollería
5. Aditivos: clasificación, función, reglamentación. Coadyuvantes en la panificación
6. Huevos y ovoproductos: Tipos y características, composición estructural y química del huevo, funciones, conservación
7. Materias grasas: clasificación, composición, propiedades, acondicionamiento y conservación. Influencia sobre los productos de panadería-bollería
8. Productos lácteos: tipos, composición, función, acondicionamiento y conservación. Influencia en los productos de panadería-bollería
9. Cacao y productos derivados: proceso de obtención y elaboración, componentes, características, defectos, almacenamiento y conservación. Sucedáneos. Principales usos en panadería-bollería
10. Frutas y derivados: clasificación y conservación. Principales usos en panadería-bollería
11. Frutos secos y especias: clasificación, conservación. Principales usos en panadería-bollería
12. Materias auxiliares utilizadas en panadería y pastelería
13. Determinaciones organolépticas (test sensoriales y catas) y físico-químicas básicas de las materias primas
14. Principales intolerancias o alergias alimentarias relacionadas con las materias primas utilizadas en panadería y bollería

UNIDAD DIDÁCTICA 2. APROVISIONAMIENTO DE ALMACÉN

1. Tipos de stock. (máximo, óptimo, de seguridad y mínimo). Variables
2. Control de existencias. Inventario y sus tipos. Rotaciones
3. Valoración de existencias. Métodos de valoración de existencias. PMP, FIFO, y otros

4. Documentación técnica relacionada con el aprovisionamiento:
5. - Elaboración de fichas de almacén
6. - Notas de pedido
7. - Notas de entrega interna
8. - Documentación de suministros (albaranes)
9. - Documentos de control de almacén

UNIDAD DIDÁCTICA 3. RECEPCIÓN DE MERCANCÍAS

1. Organización de la recepción
2. Operaciones y comprobaciones generales en recepción
3. Documentación de entrada y de salida
4. Medición y pesaje de cantidades
5. Otros controles (físicos, organolépticos, caducidad, y otros)
6. Protección de las mercancías

UNIDAD DIDÁCTICA 4. ALMACENAMIENTO. CONTROL DE ALMACÉN

1. Sistemas de almacenaje, tipos de almacén
2. Clasificación y codificación de mercancías
3. Procedimientos y equipos de carga-descarga, transporte y manipulación internos
4. Ubicación de mercancías, aprovechamiento óptimo del espacio y señalización
5. Condiciones generales de conservación, en función del tipo de mercancías
6. Acondicionamiento y distribución del almacén
7. Cálculo de los costes de almacenaje y manipulación
8. Documentación interna del control de almacén: Registros de entradas y salidas
9. Tendencias actuales de almacenamiento
10. Normativa que regula la prevención de accidentes en el almacén
11. Aplicación de las TIC en la gestión de almacén:
12. - Aplicaciones informáticas (hojas de cálculo, procesadores de texto, ¡ bases de datos y aplicaciones específicas de gestión)
13. - Transmisión de la información: redes de comunicación y correo electrónico

UNIDAD DIDÁCTICA 5. EXPEDICIÓN DE MERCANCÍAS

1. Organización de la expedición
2. Operaciones y comprobaciones generales
3. Transporte externo:
4. - Características más relevantes de cada medio de transporte
5. - Criterios de selección del medio de transporte
6. - Ubicación y protección de mercancías
7. Documentación de salida

UNIDAD DIDÁCTICA 6. PUESTA A PUNTO DE UTILLAJE, EQUIPOS E INSTALACIONES DE ELABORACIÓN DE PRODUCTOS DE PANADERÍA Y BOLLERÍA

1. Identificación y reconocimiento de utillaje, maquinaria y equipos. Dispositivos de seguridad
2. Limpieza de áreas de trabajo, equipos y utillaje
3. Mantenimiento de primer nivel de equipos e instalaciones
4. Procedimientos de puesta en marcha, regulación, manejo y parada de los equipos: fundamentos y características
5. Servicios auxiliares. Tipos, características, mantenimiento y regulación
6. Incidencias tipo en la manipulación de los equipos y sus posibles soluciones
7. Eliminación de residuos de limpieza y mantenimiento

UNIDAD FORMATIVA 2. UF0291 ELABORACIÓN DE PRODUCTOS DE PANADERÍA

UNIDAD DIDÁCTICA 1. CARACTERIZACIÓN DE LOS TIPOS DE MASAS Y PRODUCTOS DE PANADERÍA

1. Clasificación de los productos de panadería según la Reglamentación técnico-sanitaria
2. Tipos de masas de panadería:
3. - Masas con alta, moderada o baja hidratación
4. - Masas enriquecidas: con azúcar, mantequilla, fibra, otros cereales, etc
5. - Masas especiales: sin gluten, con bajo contenido o sin sal
6. Formulación. Cálculo de ingredientes según la proporción establecida en la receta base
7. Sistemas de panificación: directo, mixto, esponja y autolisis
8. Preparación de la masa madre: tipos (natural, poolish, prefermentos líquidos). Variables a controlar. Conservación. Beneficios del uso de la masa madre
9. Descripción de las características químicas físicas, reológicas y organolépticas de las masas de pan. Factores que influyen en las características de las masas
10. Productos finales de panadería: características, tipos, propiedades físico-químicas y organolépticas
11. Determinaciones organolépticas (test sensoriales y catas) y físico-químicas básicas de los productos de panadería

UNIDAD DIDÁCTICA 2. OPERACIONES DE ELABORACIÓN DE PRODUCTOS DE PANADERÍA

1. Operaciones previas: Acondicionamiento del obrador, maquinaria, utillaje y materias primas
2. Dosificación o pesado de ingredientes. Procesos manuales y automatizados
3. Amasado y refinado (para masas con baja hidratación). Variables a controlar
4. Reposo en masa o en bloque. Efectos sobre las características de las masas
5. Obtención de piezas individuales. División, heñido o boleado, reposos en pieza y formado. Procesos manuales o mecánicos. Secuencia de ejecución y parámetros de control
6. Entablado manual o mecánico
7. Proceso de fermentación: Fundamentos. Tipos de fermentación. Equipos. Parámetros de control
8. Corte o greñado manual o mecánico: Fundamento del proceso. Técnicas utilizadas. Tipos de corte según la masa empleada

9. Cocción: Acondicionamiento previo de las piezas. Hornos, tipos y características. Variables a controlar. Carga manual o mecánica. Útiles y equipos. Reacciones físico-químicas que tienen lugar durante el proceso de cocción
10. Deshorneado y enfriado de las piezas. Condiciones e influencia en el producto final
11. Anomalías más frecuentes, causas y posibles correcciones en las distintas etapas del proceso de panificación
12. Repercusión de la mecanización en los procesos de panificación
13. Variantes tecnológicas en los procesos de elaboración de masas de panadería para colectivos especiales

UNIDAD DIDÁCTICA 3. APLICACIONES TÉCNICAS DEL FRÍO EN PANADERÍA

1. Pan precocido, congelado o refrigerado
2. Fermentación controlada y aletargada
3. Masa ultracongelada antes o después de la fermentación
4. Adaptación de las fórmulas y procesos a las técnicas anteriores
5. Anomalías, causas y posibles correcciones
6. Regeneración de masas ultracongeladas
7. Ventajas e inconvenientes de la utilización del frío en panadería

UNIDAD FORMATIVA 3. UF0292 ELABORACIÓN DE PRODUCTOS DE BOLLERÍA

UNIDAD DIDÁCTICA 1. CARACTERIZACIÓN DE LOS TIPOS DE MASAS Y PRODUCTOS DE BOLLERÍA

1. Clasificación de los productos de bollería según la Reglamentación técnico-sanitaria
2. Masas especiales: Para celíacos (sin gluten), cardiosaludables y dietéticas (con bajo contenido o sin sal, grasas y azúcares añadidos) y masas para diabéticos (sin azúcares añadidos)

3. Formulación. Cálculo de ingredientes según la proporción establecida en la receta base
4. Preparación de la esponja. Variables a controlar y beneficios de su uso
5. Descripción de las características químicas físicas, reológicas y organolépticas de las masas de bollería. Factores que influyen en las características de las masas
6. Productos finales de bollería: características, tipos, propiedades físico-químicas y organolépticas
7. Determinaciones organolépticas (test sensoriales y catas) y físico-químicas básicas de los productos de bollería

UNIDAD DIDÁCTICA 2. OPERACIONES DE ELABORACIÓN DE PRODUCTOS DE BOLLERÍA

1. Operaciones previas: Acondicionamiento del obrador, maquinaria, utillaje y materias primas
2. Dosificación o pesado de ingredientes. Procesos manuales y automatizados
3. Amasado. Variables a controlar
4. Reposo en masa o en bloque. Efectos sobre las características de las masas
5. Obtención de piezas individuales. División, heñido o boleado, reposos en pieza y formado. Procesos manuales o mecánicos. Secuencia de ejecución y parámetros de control
6. Proceso de hojaldrado manual o mecánico. Secuencia de ejecución y parámetros de control
7. Entablado manual o mecánico
8. Proceso de fermentación: Fundamentos. Tipos de fermentación. Equipos. Parámetros de control
9. Corte o greñado manual o mecánico: Fundamento del proceso. Técnicas utilizadas
10. Tratamiento térmico de las masas de bollería: Cocción o fritura: Acondicionamiento previo de las piezas. Equipos de tratamiento térmico: hornos y freidoras. Tipos y características. Carga manual o mecánica, útiles y equipos. Reacciones físico-químicas que tienen lugar durante el tratamiento térmico
11. Deshorneado y enfriado de las piezas. Condiciones e influencia en el producto final
12. Anomalías más frecuentes, causas y posibles correcciones en las distintas etapas del proceso de elaboración de masas de bollería

13. Variantes tecnológicas en los procesos de elaboración de masas de bollería para colectivos especiales

UNIDAD DIDÁCTICA 3. APLICACIONES TÉCNICAS DEL FRÍO EN BOLLERÍA

1. Masa de bollería precocida, congelada o refrigerada
2. Fermentación controlada y aletargada
3. Masa ultracongelada antes o después de la fermentación
4. Adaptación de las fórmulas y procesos a las técnicas anteriores
5. Anomalías, causas y posibles correcciones
6. Regeneración de masas ultracongeladas
7. Ventajas e inconvenientes de la utilización del frío en bollería

MÓDULO 2. MF0035_2 ELABORACIONES COMPLEMENTARIAS, DECORACIÓN Y ENVASADO EN PANADERÍA Y BOLLERÍA

UNIDAD FORMATIVA 1. UF0293 ELABORACIONES COMPLEMENTARIAS EN PANADERÍA Y BOLLERÍA

UNIDAD DIDÁCTICA 1. PROCESO DE ELABORACIÓN DE CREMAS CON HUEVO

1. Tipos: crema pastelera, crema pastelera para hornear, yema, de mantequilla y otras
2. Identificación de los ingredientes propio de cada elaboración
3. Formulación de las distintas elaboraciones
4. Secuencia de operaciones
5. Determinación del punto de montaje, batido, consistencia, etc..., de cada crema
6. Análisis de las anomalías y defectos más frecuentes. Posibles correcciones
7. Conservación y normas de higiene
8. Identificación de los productos adecuados para cada tipo de crema

UNIDAD DIDÁCTICA 2. PROCESO DE ELABORACIÓN DE CREMAS BATIDAS

1. Tipos: crema de almendras, crema muselina, crema de moka, crema de trufa, nata montada y otras
2. Identificación de los ingredientes propio de cada elaboración
3. Formulación de las distintas elaboraciones
4. Secuencia de operaciones
5. Determinación del punto de montaje, batido, consistencia y características propias de cada elaboración
6. Análisis de las anomalías y defectos más frecuentes. Posibles correcciones
7. Conservación y normas de higiene
8. Identificación de los productos adecuados para cada tipo de crema

UNIDAD DIDÁCTICA 3. PROCESO DE ELABORACIÓN DE CREMAS LIGERAS

1. Tipos: Chantilly, fondant y otras
2. Identificación de los ingredientes propio de cada elaboración
3. Formulación de las distintas elaboraciones
4. Secuencia de operaciones
5. Determinación del punto de montaje, batido, consistencia y características propias de

cada elaboración
6. Análisis de las anomalías y defectos más frecuentes. Posibles correcciones
7. Conservación y normas de higiene
8. Identificación de los productos adecuados para cada tipo de crema

UNIDAD DIDÁCTICA 4. PROCESO DE ELABORACIÓN DE RELLENOS SALADOS

1. Tipos: cremas base para rellenos salados, crema bechamel y otras
2. Identificación de los ingredientes propio de cada elaboración
3. Formulación de las distintas elaboraciones
4. Secuencia de operaciones
5. Determinación del punto de montaje, batido, consistencia y características propias de cada elaboración
6. Análisis de las anomalías y defectos más frecuentes. Posibles correcciones
7. Conservación y normas de higiene
8. Identificación de los productos adecuados para cada tipo de crema

UNIDAD DIDÁCTICA 5. PROCESO DE ELABORACIÓN DE CUBIERTAS

1. Tipos: glaseados, con pastas de almendra, crema de chocolate, brillos de frutas y otras
2. Identificación de los ingredientes propio de cada elaboración
3. Formulación de las distintas elaboraciones
4. Secuencia de operaciones
5. Determinación del punto de montaje, batido, consistencia y características propias de cada elaboración
6. Análisis de las anomalías y defectos más frecuentes. Posibles correcciones
7. Conservación y normas de higiene
8. Identificación de los productos adecuados para cada tipo de crema

UNIDAD FORMATIVA 2. UF0294 DECORACIÓN DE PRODUCTOS DE PANADERÍA Y BOLLERÍA

UNIDAD DIDÁCTICA 1. OPERACIONES PREVIAS

1. Acondicionamiento de las masas bases: descongelación, enfriamiento, cortado y otras
2. Acondicionamiento de los productos complementarios: regulación de la temperatura, viscosidad, densidad, fundido y atemperado de chocolate y otras
3. Selección, acondicionamiento y regulación del equipo, utillaje u otros medios a emplear durante el proceso de acabado y decoración

UNIDAD DIDÁCTICA 2. DESCRIPCIÓN DE LAS TÉCNICAS HABITUALMENTE UTILIZADAS PARA EL ACABADO Y DECORACIÓN DE PRODUCTOS DE PANADERÍA Y BOLLERÍA. SECUENCIA DE OPERACIONES

1. Rellenado
2. Inyección
3. Pintado
4. Glaseado
5. Flameado
6. Tostado
7. Aerografiado
8. Otras

UNIDAD DIDÁCTICA 3. DESCRIPCIÓN DE LOS EQUIPOS, UTILLAJES Y OTROS ELEMENTOS UTILIZADOS EN EL ACABADO Y DECORACIÓN DE PRODUCTOS DE PANADERÍA Y BOLLERÍA. REGULACIÓN U CONTROL

1. Baños maría
2. Atemperadores de cobertura
3. Inyectores de cremas
4. Dosificadores
5. Bañadoras
6. Nebulizadores y aerógrafos
7. Palas de quemar
8. Sopletes
9. Mangas pasteleras
10. Cartuchos o cornets
11. Paletas
12. Otros

UNIDAD DIDÁCTICA 4. ACABADO Y DECORACIÓN DE PRODUCTOS DE PANADERÍA Y BOLLERÍA

1. Selección del equipo, utillaje y procedimiento o técnica adecuada en función de la crema, relleno o cubierta a aplicar
2. Identificación de los acabados o diseños básicos adecuados para cada tipo de pieza
3. Elementos decorativos habituales. Técnica de elaboración y productos a los que suelen aplicarse los distintos elementos decorativos:
4. - Ribetes, cordones, trenzas, flores, almendra en polvo, granillo, láminas, etc..., azúcar glas, granillo de fondant coloreado, coco rallado, frutas, confites, chocolate en virutas, escamas, etc
5. Tendencias actuales en decoración

6. Control y valoración de resultados. Identificación de defectos y posibles correcciones
7. Identificación de necesidades básicas de conservación según momento de uso o consumo y naturaleza de la elaboración

UNIDAD FORMATIVA 3. UF0295 ENVASADO Y PRESENTACIÓN DE PRODUCTOS DE PANADERÍA Y BOLLERÍA

UNIDAD DIDÁCTICA 1. ENVASADO

1. Materiales de envasado
2. Operaciones de envasado: Procedimientos de llenado y cerrado
3. Maquinaria de envasado: tipos, funcionamiento, preparación y regulación
4. Incompatibilidades con los alimentos

UNIDAD DIDÁCTICA 2. ETIQUETADO

1. Normativa
2. Etiquetas. Información, tipos, códigos. Técnicas de colocación y fijación

UNIDAD DIDÁCTICA 3. EMBALAJE

1. Operaciones de embalaje
2. Técnicas de composición de paquetes
3. Equipos de embalaje: tipos, funcionamiento, preparación y regulación
4. Técnicas de preparación de envoltorios
5. Empaquetado de productos ante el cliente
6. Técnicas de rotulado

UNIDAD DIDÁCTICA 4. EXPOSICIÓN DE PRODUCTOS EN EL PUNTO DE VENTA

1. La publicidad en el punto de venta
2. Productos gancho
3. Luminosos, carteles, displays, etc
4. Expositores y escaparates. Técnicas de escaparatismo
5. Carteles. Rotulación de carteles

MÓDULO 3. MF0036_2 SEGURIDAD E HIGIENE EN UN OBRADOR DE PANADERÍA-BOLLERÍA

UNIDAD DIDÁCTICA 1. REQUISITOS HIGIÉNICO-SANITARIOS DE INSTALACIONES, MAQUINARIA Y UTILLAJE

1. Normativa general de higiene aplicable a la actividad
2. Ubicación, distribución y requerimientos estructurales de los locales de manipulación de alimentos
3. Características de superficies, paredes, techos, suelos, ventilación, extracción, iluminación y servicios higiénicos
4. Sistemas de desagüe y evacuación de residuos
5. Áreas de contacto con el exterior, elementos de aislamiento, dispositivos de evacuación
6. Materiales y construcción higiénica de los equipos
7. Higiene: limpieza y desinfección. Conceptos. Niveles de limpieza y desinfección. Sistemas, equipos y productos de limpieza y desinfección. Características, fases y secuencias de operaciones. Parámetros de control
8. Tratamientos DDD. Características. Productos utilizados y condiciones de empleo
9. Peligros sanitarios asociados a la manipulación de productos de limpieza y desinfección o desratización y desinsectación

UNIDAD DIDÁCTICA 2. MANTENIMIENTO DE BUENAS PRÁCTICAS HIGIÉNICAS

1. Alteración y contaminación de los alimentos debido a hábitos inadecuados de los

manipuladores

2. Guías de Prácticas Correctas de Higiene (GPCH):
3. - Medidas de higiene personal
4. - Hábitos, gestos o prácticas inadecuadas para la manipulación de alimentos
5. - Medios de protección de cortes, quemaduras y heridas en el manipulador
6. - Enfermedades de obligada declaración. Medidas de prevención
7. - Vestimenta de trabajo. Requisitos de limpieza

UNIDAD DIDÁCTICA 3. APLICACIÓN DE BUENAS PRÁCTICAS DE MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS

1. Normativa general de manipulación de alimentos
2. Alteración y contaminación de los alimentos debido a prácticas de manipulación inadecuadas:
3. - Concepto de alteración y de contaminación
4. - Tipos de contaminación
5. - Principales agentes causantes
6. - Mecanismos de transmisión
7. - Contaminación cruzada
8. Peligros sanitarios asociados a prácticas de manipulación inadecuadas: Infecciones, intoxicaciones y toxiinfecciones alimentarias
9. Métodos de conservación de los alimentos
10. Alergias e intolerancias alimentarias. Características. Procedimientos de eliminación de los alérgenos. Implicaciones
11. Procedimientos de actuación frente alertas alimentarias

UNIDAD DIDÁCTICA 4. APLICACIÓN DE SISTEMAS DE AUTOCONTROL

1. Sistema de autocontrol APPCC. :
2. - Pasos previos a los siete principios del sistema APPCC
3. - Los siete principios del sistema de autocontrol APPCC
4. - Puntos críticos de control, límite crítico, medidas de control y medidas correctoras.

Conceptos y supuestos prácticos de aplicación

5. Trazabilidad y seguridad alimentaria
6. Principales normas voluntarias en el sector alimentario (BRC, IFS, UNE-EN ISO 9001:2000, UNE-EN ISO 22000:2005 y otras). Análisis e interpretación

UNIDAD DIDÁCTICA 5. INCIDENCIA AMBIENTAL DE LA INDUSTRIA ALIMENTARIA

1. Legislación ambiental en la industria alimentaria
2. Metodologías para la reducción del consumo de los recursos. Ahorro y alternativas energéticas
3. Descripción de los residuos generados en la producción de alimentos y sus efectos ambientales. Tipos de residuos:
4. - Emisiones a la atmósfera
5. - Vertidos líquidos
6. - Residuos sólidos y envases
7. Técnicas de recogida, clasificación y eliminación o vertido de residuos
8. Concepto de las 3 R-s: Reducción, Reutilización y Reciclado. Influencia en el medio ambiente
9. Parámetros para el control ambiental en los procesos de producción de los alimentos

UNIDAD DIDÁCTICA 6. PREVENCIÓN Y PROTECCIÓN DE RIESGOS LABORALES

1. Normativa aplicable al sector
2. Evaluación de riesgos profesionales:
3. - Condiciones de trabajo y salud
4. - Daños para la salud: Accidente laboral y enfermedad profesional
5. - Riesgos específicos de la industria de panadería y bollería
6. Medidas de prevención y protección
7. - Diseño de locales e instalaciones
8. - Condiciones ambientales
9. - Estado del puesto de trabajo, entorno y servidumbres

10. - Medidas de seguridad y protecciones de maquinarias
11. - Medidas de prevención en el manejo de productos tóxicos y/o peligrosos
12. - Medidas de prevención colectivas e individuales
13. - Señalización de seguridad
14. - Protocolo de actuación en caso de emergencia
15. - Clasificación de emergencias
16. - Equipos de emergencia
17. - Procedimientos de avisos y alarmas
18. - Técnicas de clasificación de heridos
19. - Técnicas básicas de primeros auxilios
20. - Controles del estado de salud del trabajador
21. Derechos y deberes de los trabajadores en materia de prevención de riesgos laborales
22. Plan de prevención
23. Plan de emergencia y evacuación

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