

LA FORMACIÓN ES LA CLAVE  
DEL ÉXITO

# Guía del Curso

## MF0034\_2 Elaboraciones Básicas de 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 a lo expuesto en el itinerario de aprendizaje perteneciente al Módulo Formativo MF0034\_2 Elaboraciones básicas de panadería y bollería, regulada en el Real Decreto 13/11/2008, que permita al alumnado adquirir las competencias profesionales necesarias para realizar y/o dirigir las operaciones de elaboración de masas de panadería y bollería.

### CONTENIDOS

#### MÓDULO 1. ELABORACIONES BÁSICAS DE PANADERÍA-BOLLERÍA

##### UNIDAD FORMATIVA 1. 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. 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 autólisis
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. 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



C/ San Lorenzo 2 - 2  
29001 Málaga



Tlf: 952 215 476  
Fax: 951 987 941



[www.academiaintegral.com.es](http://www.academiaintegral.com.es)  
E-mail: [info@academiaintegral.com.es](mailto:info@academiaintegral.com.es)