

# Elaboración de productos de panadería.

## Modalidad:

e-learning con una duración 56 horas

## 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

Clasificación de los productos de panadería según la Reglamentación técnico-sanitaria.

Tipos de masas de panadería.

Formulación.

Sistemas de panificación.

Preparación de la masa madre.

Características de las masas de pan.

Productos finales de panadería.

Determinaciones organolépticas (test sensoriales y catas) y físico-químicas

La manera más sencilla de que crezca  
tu organización

**CON LOS LÍDERES EN  
FORMACIÓN**



## Operaciones de elaboración de productos de panadería

Operaciones previas.

Dosificación o pesado de ingredientes.

Amasado y refinado.

Reposo en masa o en bloque.

Obtención de piezas individuales.

Entablado manual o mecánico.

Proceso de fermentación.

Corte o greñado manual o mecánico.

Cocción.

Deshorneado y enfriado de las piezas.

Anomalías y correcciones.

Repercusión de la mecanización en los procesos de panificación.

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

## Aplicaciones técnicas del frío en panadería

Pan precocido, congelado o refrigerado.

Fermentación controlada y aletargada.

Masa ultracongelada antes o después de la fermentación.

Adaptación de las fórmulas y procesos a las técnicas anteriores.

Anomalías, causas y posibles correcciones.

Regeneración de masas ultracongeladas.

Ventajas e inconvenientes de la utilización del frío en panadería.