

La manera más sencilla de que crezca
tu organización

**CON LOS LÍDERES EN
FORMACIÓN**



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.

