
Curso: Elaboración de productos de panadería. INAF0108 - Panadería y Bollería

Horas: 90

Objetivos:

Formular y efectuar la dosificación y amasado de los ingredientes necesarios para elaborar productos de panadería, consiguiendo la calidad e higiene requeridas.

Aplicar las técnicas de división, boleado, reposo, formado, entablado, fermentación y greñado adecuadas a cada tipo de masa y de producto a elaborar, consiguiendo la calidad e higiene requeridas.

Reconocer y aplicar el método de cocción y enfriamiento requerido por cada producto.

Aplicar los tratamientos de frío industrial en las distintas fases del proceso de elaboración de productos de panadería, consiguiendo los niveles de calidad y conservación requeridos.

Dirigido a:

Panadero.

Operador de máquinas para elaborar productos de panadería y repostería industrial, en general.

Operador de hornos de panadería y repostería industrial.

Operador de máquinas envasadoras de productos de panadería y repostería industrial.

Operador de máquinas de control para la producción de artículos de panadería y repostería industrial.

Elaborador de bollería

Elaborador de masas y bases de pizzas

Trabajadores relacionados con el procesamiento de alimentos

Capacita para:

Para la realización y elaboración de los distintos productos de panadería, bien sea en obrador tradicional o bien en obrador industrial, así como para implantación y actualización del reglamento técnico-sanitario para la fabricación, circulación y comercio del pan y panes especiales.

Otros datos:

Para interesados sin conocimientos previos que deseen adquirir una buena base en lo referido a panadería tradicional e industrial.

Profesionales que deseen actualizar sus conocimientos y profundizar en aspectos específicos de la

FICHA TÉCNICA

elaboración de los productos panarios.

Este curso desarrolla, a través de sus unidades didácticas, una correcta aplicación para las masas y productos de panadería.

Se expondrá como tema introductorio la historia del pan, su influencia y las características de los tipos de masas y productos de panadería, desde antaño hasta la actualidad.

Al principio del curso, encontrará un glosario con las palabras más características de este volumen. La acción formativa incluye fichas técnicas con ejemplificaciones sobre la elaboración de productos panarios para una mejor comprensión de las unidades.

Contenido Formativo:

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

2. Clasificación de los productos de panadería según la reglamentación técnico-sanitaria

- 2.1. Introducción
- 2.2. Clasificación de los productos de panadería según la reglamentación técnico-sanitaria
- 2.3. Resumen

3. Tipos de masas de panadería

- 3.1. Introducción
- 3.2. Masas con alta, moderada o baja hidratación
- 3.3. Masas enriquecidas
- 3.4. Masas especiales
- 3.5. Resumen

4. Formulación

- 4.1. Introducción
- 4.2. Formulación para obtener la masa de pan
- 4.3. Cálculo de ingredientes según la proporción establecida en la receta base
- 4.4. Tabla de dosificación de ingredientes para formulaciones en panadería
- 4.5. Resumen

5. Sistemas de panificación

- 5.1. Introducción
- 5.2. Sistemas de panificación
- 5.3. Resumen

6. Preparación de la masa madre

- 6.1. Introducción
- 6.2. La masa madre
- 6.3. Tipos de masa madre
- 6.4. Variables a controlar de la masa madre

FICHA TÉCNICA

- 6.5. Conservación
- 6.6. Beneficios del uso de la masa madre
- 6.7. Resumen

7. Características de las masas de pan

- 7.1. Introducción
- 7.2. Características fisicoquímicas de las masas de pan
- 7.3. Características reológicas
- 7.4. Características organolépticas de la masa de pan
- 7.5. Factores que influyen en las características de las masas
- 7.6. Resumen

8. Productos finales de panadería

- 8.1. Introducción
- 8.2. Características
- 8.3. Tipos de productos de panadería terminados
- 8.4. Propiedades físico-químicas y organolépticas
- 8.5. Resumen

9. Determinaciones organolépticas y físico-químicas

- 9.1. Introducción
- 9.2. Determinaciones organolépticas y físico-químicas de los productos de panadería
- 9.3. Procedimiento de cata de pan
- 9.4. Resumen

OPERACIONES DE ELABORACIÓN DE PRODUCTOS DE PANADERÍA

Operaciones previas

Introducción

Acondicionamiento del obrador, maquinaria, utillaje y materias primas

Resumen

Dosificación o pesado de ingredientes

Introducción

Dosificación de los ingredientes

Resumen

Amasado y refinado de masas con baja hidratación

Introducción

El amasado

Tipos de amasadoras

El refinado de las masas de baja hidratación

Resumen

FICHA TÉCNICA

Reposo en masa o en bloque

Introducción

Reposo en masa o en bloque

Efectos sobre las características de las masas

Resumen

Obtención de piezas individuales

Introducción

Secuencia de ejecución

Parámetros a tener en cuenta para la obtención de piezas individuales

Resumen

Entablado manual o mecánico

Introducción

El entablado o estibado

Tipos de bandejas

Resumen

Proceso de fermentación

Introducción

Fundamentos

Tipos de fermentación

Equipos

Parámetros de control

Resumen

Corte o greñado del pan

Introducción

Fundamento del proceso

Pautas para un buen greñado en la masa

Tipos de greñado

Técnicas de greñado utilizadas

Resumen

Cocción

Introducción

Acondicionamiento previo de las piezas

Hornos, tipos y características

Variables a controlar

Tipos de carga (manual o mecánica)

Útiles y equipos

Reacciones físico- químicas que se producen durante la cocción

Resumen

FICHA TÉCNICA

Deshorneado y enfriado de las piezas

Introducción

Deshorneado y enfriado

Resumen

Anomalías y correcciones

Introducción

Alteraciones, causas y soluciones

Resumen

Repercusión de la mecanización en el proceso de panificación

Introducción

Repercusión de la mecanización en los procesos de panificación

Resumen

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

Introducción

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

Resumen

APLICACIONES TÉCNICAS DEL FRÍO EN PANADERÍA

Pan precocido, congelado o refrigerado

Introducción

Pan precocido

Pan congelado

Pan refrigerado

Resumen

Fermentación controlada y aletargada

Introducción

Fermentación controlada

Fermentación aletargada

Resumen 399

Masa ultracongelada antes o después de la fermentación

Introducción

Masa ultracongelada antes o después de la fermentación

Resumen

Adaptación de las fórmulas y procesos a las técnicas anteriores

Introducción

FICHA TÉCNICA

Adaptaciones en las fórmulas

Proceso de panificación para masas con aplicación de frío industrial

Resumen

Anomalías, causas y posibles correcciones

Introducción

Anomalías, causas y posibles correcciones

Resumen

Regeneración de masas ultracongeladas

Introducción

La ultracongelación en las masas

La regeneración

Temperatura de seguridad para el alimento durante la regeneración

Resumen

Ventajas e inconvenientes del empleo del frío en panadería

Introducción

Ventajas e inconvenientes de la utilización del frío en panadería

Productos refrigerados (simbología)

Resumen