

# Elaboraciones básicas de panadería y bollería: MF0034\_2

**Duración:** 240 horas.

**Modalidad:** online

## Contenidos

- **1. Principales materias primas utilizadas en panadería-bollería**
  - Introducción
  - Harinas
  - Levaduras e impulsores
  - Agua y sal
  - Edulcorantes
  - Aditivos
  - Huevos y ovoproductos
  - Materias grasas
  - Productos lácteos
  - Cacao y productos derivados
  - Frutas y derivados
  - Frutos secos y especias
  - Materias auxiliares utilizadas en panadería y pastelería
  - Determinaciones organolépticas (test sensoriales y catas) y físico-químicas básicas de las materias primas
  - Principales intolerancias o alergias alimentarias relacionadas con las materias primas utilizadas en panadería y bollería
  - Resume

- **2. Aprovisionamiento de almacén**

- Introducción
- Tipos de stock (máximo, óptimo, de seguridad y mínimo)
- Variables
- Control de existencias
- Inventario y sus tipos
- Rotaciones
- Valoración de existencias
- Métodos de valoración
- Pmp, fifo y otros
- Documentación técnica relacionada con el aprovisionamiento
- Resume

- **3. Recepción de mercancías**

- Introducción
- Organización de la recepción
- Operaciones y comprobaciones generales en recepción
- Documentación de entrada y de salida
- Medición y pesaje de cantidades
- Otros controles (físicos, organolépticos, caducidad, y otros)
- Protección de las mercancías
- Resume

- **4. Almacenamiento**

- Control de almacén
- Introducción
- Sistemas de almacenaje, tipos de almacén
- Clasificación y codificación de mercancías
- Procedimientos y equipos de carga-descarga, transporte y manipulación internos
- Ubicación de mercancías, aprovechamiento óptimo del espacio y señalización

- Condiciones generales de conservación, en función del tipo de mercancías
- Acondicionamiento y distribución del almacén
- Cálculo de los costes de almacenaje y manipulación
- Documentación interna del control de almacén: registros de entradas y salidas
- Tendencias actuales de almacenamiento
- Normativa que regula la prevención de accidentes en el almacén
- Aplicación de las TIC en la gestión de almacén
- Resume
- **5. Expedición de mercancías**
  - Introducción
  - Organización de la expedición
  - Operaciones y comprobaciones generales
  - Transporte externo
  - Resume
- **6. Puesta a punto de utillaje, equipos e instalaciones de elaboración de productos de panadería y bollería**
  - Introducción
  - Identificación y reconocimiento de utillaje, maquinaria y equipos
  - Dispositivos de seguridad
  - Limpieza de áreas de trabajo, equipos y utillaje
  - Mantenimiento de primer nivel de equipos e instalaciones
  - Procedimientos de puesta en marcha, regulación, manejo y parada de los equipos:  
fundamentos y características
  - Servicios auxiliares
  - Tipos, características, mantenimiento y regulación
  - Incidencias tipo en la manipulación de los equipos y sus posibles soluciones
  - Eliminación de residuos de limpieza y mantenimiento
  - Resumen

• **7. Clasificación de los productos de panadería según la reglamentación técnico-sanitaria**

- Introducción
- Clasificación de los productos de panadería según la reglamentación técnico-sanitaria
- Resume

• **8. Tipos de masas de panadería**

- Introducción
- Masas con alta, moderada o baja hidratación
- Masas enriquecidas
- Masas especiales
- Resume

• **9. Formulación**

- Introducción
- Formulación para obtener la masa de pan
- Cálculo de ingredientes según la proporción establecida en la receta base
- Tabla de dosificación de ingredientes para formulaciones en panadería
- Resume

• **10. Sistemas de panificación**

- Introducción
- Sistemas de panificación
- Resume

• **11. Preparación de la masa madre**

- Introducción
- La masa madre
- Tipos de masa madre
- Variables a controlar de la masa madre
- Conservación
- Beneficios del uso de la masa madre
- Resume

• **12. Características de las masas de pan**

- Introducción
- Características fisicoquímicas de las masas de pan
- Características reológicas
- Características organolépticas de la masa de pan
- Factores que influyen en las características de las masas
- Resume
- **13. Productos finales de panadería**
  - Introducción
  - Características
  - Tipos de productos de panadería terminados
  - Propiedades físico-químicas y organolépticas
  - Resume
- **14. Determinaciones organolépticas y físico-químicas**
  - Introducción
  - Determinaciones organolépticas y físico-químicas de los productos de panadería
  - Procedimiento de cata de pan
  - Resume
- **15. Operaciones previas**
  - Introducción
  - Acondicionamiento del obrador, maquinaria, utillaje y materias primas
  - Resume
- **16. Dosificación o pesado de ingredientes**
  - Introducción
  - Dosificación de los ingredientes
  - Resume
- **17. Amasado y refinado de masas con baja hidratación**
  - Introducción
  - El amasado
  - Tipos de amasadoras

- El refinado de las masas de baja hidratación
- Resume
- **18. Reposo en masa o en bloque**
  - Introducción
  - Reposo en masa o en bloque
  - Efectos sobre las características de las masas
  - Resume
- **19. Obtención de piezas individuales**
  - Introducción
  - Secuencia de ejecución
  - Parámetros a tener en cuenta para la obtención de piezas individuales
  - Resume
- **20. Entablado manual o mecánico**
  - Introducción
  - El entablado o estibado
  - Tipos de bandejas
  - Resume
- **21. Proceso de fermentación**
  - Introducción
  - Fundamentos
  - Tipos de fermentación
  - Equipos
  - Parámetros de control
  - Resume
- **22. Corte o greñado del pan**
  - Introducción
  - Fundamento del proceso
  - Pautas para un buen greñado en la masa
  - Tipos de greñado

- Técnicas de greñado utilizadas
- Resume
- **23. 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
  - Resume
- **24. Deshorneado y enfriado de las piezas**
  - Introducción
  - Deshorneado y enfriado
  - Resume
- **25. Anomalías y correcciones**
  - Introducción
  - Alteraciones, causas y soluciones
  - Resume
- **26. Repercusión de la mecanización en el proceso de panificación**
  - Introducción
  - Repercusión de la mecanización en los procesos de panificación
  - Resume
- **27. 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
  - Resume
- **28. Pan precocido, congelado o refrigerado**

- Introducción
- Pan precocido
- Pan congelado
- Pan refrigerado
- Resume
- **29. Fermentación controlada y aletargada**
  - Introducción
  - Fermentación controlada
  - Fermentación aletargada
  - Resumen 39
- **30. Masa ultracongelada antes o después de la fermentación**
  - Introducción
  - Masa ultracongelada antes o después de la fermentación
  - Resume
- **31. Adaptación de las fórmulas y procesos a las técnicas anteriores**
  - Introducción
  - Adaptaciones en las fórmulas
  - Proceso de panificación para masas con aplicación de frío industrial
  - Resume
- **32. 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

- Resume
- **33. Ventajas e inconvenientes del empleo del frío en panadería**
  - Introducción
  - Ventajas e inconvenientes de la utilización del frío en panadería
  - Productos refrigerados (simbología)
  - Resumen
- **34. Clasificación de los productos de bollería según la reglamentación técnico-sanitaria**
  - Introducción
  - Definición
  - Clasificación
  - Aplicación práctica
  - Resume
- **35. Masas especiales**
  - Introducción
  - Las enfermedades digestivas
  - Masas cardiosaludables y dietéticas (con bajo contenido o sin sal, grasas y azúcares añadidos)
- **36. Formulación**
  - Introducción
  - Cálculo de ingredientes según la proporción establecida en la receta base y variables a controlar Fórmulas
  - Aplicación práctica
  - Resume
- **37. Preparación de la esponja**
  - Introducción
  - Elaboración de la esponja
  - Variables a controlar y beneficios de su uso
  - Método directo
  - Las levaduras
  - Resume

• **38. Características de las masas de bollería**

- Introducción
- Descripción de las características físicas y reológicas
- Descripción de las características químicas
- Descripción de las características organolépticas
- Factores que influyen en las características de las masas
- Resume

• **39. Productos finales de bollería**

- Introducción
- Propiedades físico-químicas y organolépticas
- Características químicas
- Tipos
- Resume

• **40. Determinaciones básicas de los productos de bollería**

- Introducción
- Determinaciones físico-químicas (análisis físico-químicos elementales) de los productos de bollería
- Determinaciones organolépticas (test sensoriales y catas) de los productos de bollería 134
- Resume

• **41. Operaciones previas**

- Introducción
- Tipos de obrador
- Acondicionamiento del obrador
- Utillaje y maquinaria
- Materias primas
- Resume

• **42. Dosificación o pesado de ingredientes**

- Introducción
- Definición

- Sistemas de medición
- Procesos manuales y automatizados de dosificación
- Resume
- **43. Amasado**
  - Introducción
  - Definición y variables a controlar
  - Tipos de amasado
  - Práctica del amasado
  - Resume
- **44. Reposo en masa o en bloque**
  - Introducción
  - Definición
  - Efectos sobre las características de las masas
  - Resume
- **45. Obtención de piezas individuales**
  - Introducción
  - Fases en la obtención de piezas individuales
  - Procesos manuales o mecánicos
  - Secuencia de ejecución y parámetros de control
  - Resume
- **46. Proceso de hojaldrado manual o mecánico**
  - Introducción
  - El hojaldrado
  - Secuencia de ejecución
  - Parámetros de control
  - Resume
- **47. Entablado manual o mecánico**
  - Introducción
  - Definición

- Clasificación del entablado
- Anomalías en el entablado
- Resume
- **48. Proceso de fermentación**
  - Introducción
  - Fundamentos
  - Tipos de fermentación
  - Equipos
  - Parámetros de control
  - Resume
- **49. Corte o greñado manual o mecánico**
  - Introducción
  - Fundamento del proceso
  - Defectos en el greñado
  - Técnicas utilizadas
  - Bollería sin greña
  - Resume
- **50. Tratamiento térmico de las masas de bollería**
  - Introducción
  - Cocción o fritura
  - Acondicionamiento previo de las piezas
  - Equipos de tratamiento térmico: hornos y freidoras
  - Reacciones físico-químicas que tienen lugar durante el tratamiento térmico
  - Resume
- **51. Deshornado y enfriado de las piezas**
  - Introducción
  - Deshornado
  - Enfriado

- Condiciones e influencia en el producto final
- Resume
- **52. Anomalías**
  - Introducción
  - Anomalías más frecuentes, causas y posibles correcciones en las distintas etapas del proceso de elaboración de masas de bollería
  - Resume
- **53. Variables tecnológicas en los procesos de elaboración de masas para colectivos especiales**
  - Introducción
  - Etapas del proceso tecnológico de las masas destinadas a colectivos especiales
  - Ingredientes tecnológicos
  - Resume
- **54. Masa de bollería precocida, congelada o refrigerada**
  - Introducción
  - Fundamentos de la refrigeración
  - El frío en las masas de bollería
  - Masa de bollería precocida
  - Masa de bollería refrigerada
  - Masa de bollería congelada
  - Envasado en atmósfera modificada
  - Útiles para la regeneración
  - Resume
- **55. Fermentación controlada y aletargada**
  - Introducción
  - Definición de fermentación controlada
  - Proceso de la bollería con fermentación controlada
  - Fermentación aletargada
  - Resume

- **56. Masa ultracongelada antes o después de la fermentación**
  - Introducción
  - Definición de ultracongelación
  - Masa ultracongelada antes o después de la fermentación
  - Proceso de ultracongelación
  - Resume
- **57. Adaptación de las fórmulas y procesos a las técnicas anteriores**
  - Introducción
  - Adaptación de las fórmulas y procesos a las técnicas anteriores
  - Resume
- **58. Anomalías, causas y posibles correcciones**
  - Introducción
  - Anomalías, causas y posibles correcciones
  - Resume
- **59. Regeneración de masas ultracongeladas**
  - Introducción
  - Definición de regeneración
  - Dispositivos de regeneración de productos
  - Resume
- **60. Ventajas e inconvenientes de la utilización del frío en bollería**
  - Introducción
  - Ventajas e inconvenientes de la utilización del frío en bollería
  - Compra-venta de productos congelados
  - Resumen