

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. Enablado 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