



Elaboraciones básicas de panadería y bollería



Área: Panadería bollería
Modalidad: Teleformación
Duración: 60 h
Precio: Consultar

[Curso Bonificable](#)
[Contactar](#)
[Recomendar](#)
[Matricularme](#)

OBJETIVOS

Realizar y/o dirigir las operaciones de elaboración de masas de panadería y bollería.

CONTENIDOS

ALMACENAJE Y OPERACIONES AUXILIARES EN PANADERÍA-BOLLERÍA - 1 principales materias primas utilizadas en panadería-bollería - 1.1 harinas, composición y características físicas y químicas - 1.2 clasificación y tipos de harinas - 1.3 harinas en bollería y pastelería - 1.4 harinas especiales para panes de molde - 1.5 almacenamiento de harinas y transporte - 1.6 levadura - 1.7 el agua y la sal - 1.8 edulcorantes naturales y artificiales - 1.9 aditivos y coadyudantes en la panificación - 1.10 huevos y ovoproductos - 1.11 materias grasas - 1.12 productos lácteos - 1.13 cacao y productos derivados - 1.14 frutas y derivados - 1.15 frutos secos y especias - 1.16 materiales auxiliares utilizadas en panadería y pastelería - 1.17 principales intolerancias o alergias alimentarias - 1.18 actividades: principales materias primas utilizadas en panadería-bollería - 2 aprovisionamiento de almacén - 2.1 conceptos básicos de aprovisionamiento y stock - 2.2 definición y aspectos básicos del stock - 2.3 nivel de servicio y coste de ruptura del stock - 2.4 el stock de seguridad - 2.5 parámetros del stock - 2.6 movimientos físicos y administrativos del stock - 2.7 control de stocks - 2.8 el almacenaje como función logística - 2.9 procesos en la actividad del almacenaje - 2.10 elementos físicos del almacenaje - 2.11 tipos de ubicaciones - 2.12 tipos de pasillos - 2.13 tipos de medios operativos - 2.14 sistemas físicos de almacenaje - 2.15 sistemas operativos del almacenaje - 2.16 conceptos de propiedad, dominio y custodia - 2.17 operadores logísticos - 2.18 valoración de existencias - 2.19 documentación técnica relacionada con el aprovisionamiento - 2.20 elaboración de fichas de almacén - 2.21 nota de pedido - 2.22 notas de entrega interna - 2.23 documentación de suministros (albaranes) - 2.24 documentos de control de almacén - 2.25 actividades: aprovisionamiento de almacén - 3 expedición de mercancías - 3.1 organización de la expedición - 3.2 transporte externo - 3.3 criterios de selección del medio de transporte - 3.4 tipos de transporte desde el punto de vista del usuario - 3.5 el fraccionamiento de la carga - 3.6 las rutas de transporte - 3.7 aplicación al transporte de los conceptos de propiedad - 3.8 actividades: expedición de mercancías - 4 maquinaria, equipos e instalaciones y utillaje - 4.1 maquinarias de elaboración - 4.2 máquinas de cocción - 4.3 máquinas auxiliares - 4.4 utensilios - 4.5 otras maquinarias - 4.6 medidas de seguridad en general - 4.7 el material utilizado debe estar siempre limpio - 4.8 actividades: maquinaria, equipos e instalaciones y utillaje - 4.9 cuestionario: cuestionario módulo 1 unidad 1 - ELABORACIÓN DE PRODUCTOS DE PANADERÍA - 1 caracterización de los tipos de masas y productos de panadería - 1.1 clasificación de los productos de panadería - 1.2 tipos de masas de panadería - 1.3 formulación - 1.4 sistemas de panificación - 1.5 preparación de la masa madre - 1.6 defectos en la masa - 1.7 actividades: caracterización de los tipos de masas y productos de panadería - 2 operaciones de elaboración de productos de panadería - 2.1 etapas del proceso de panificación - 2.2 estandarización de receta - 2.3 obtención de piezas individuales - 2.4 tipos de panes - 2.5 actividades: operaciones de elaboración de productos de panadería - 3 aplicaciones técnicas del frío en panadería - 3.1 pan precocido y congelado - 3.2 fermentación controlada y aletargada - 3.3 ventajas e inconvenientes de la utilización del frío en panadería - 3.4 actividades: aplicaciones técnicas del frío en panadería - 3.5 cuestionario: cuestionario módulo 1 unidad 2 - ELABORACIÓN DE LOS PRODUCTOS DE BOLLERÍA - 1 caracterización de los tipos de masas y productos de bollería - 1.1 clasificación de los productos de bollería - 1.2 masas especiales - 1.3 tipos de masas en bollería - 1.4 pastas azucaradas o secas - 1.5 formulación - 1.6 preparación de la esponja - 1.7 productos finales de bollería - 1.8 actividades: caracterización de los tipos de masas y productos de bollería - 2 operaciones de elaboración de productos de bollería - 2.1 operaciones previas - 2.2 tipos de masas - 2.3 amasado. variables a controlar - 2.4 reposo en masa o en bloque - 2.5 proceso de hojaldrado manual o mecánico - 2.6 proceso de fermentación - 2.7 corte o greñado manual o mecánico - 2.8 tratamiento térmico de las masas de bollería - 2.9 deshorneado y enfriado de las piezas - 2.10 anomalías más frecuentes - 2.11 recetas - 2.12 actividades: operaciones de elaboración de productos de bollería - 3 aplicaciones

técnicas del frío en bollería - 3.1 masa de bollería precocida, congelada o refrigerada - 3.2 fermentación controlada y aletargada - 3.3 masa ultracongelada antes o después de la fermentación - 3.4 adaptación de las formulas y procesos a las técnicas anteriores - 3.5 anomalías, causas y posibles correcciones - 3.6 regeneración de masas ultracongeladas - 3.7 actividades: aplicaciones técnicas del frío en bollería - 3.8 cuestionario: cuestionario módulo 1 unidad 3 - 3.9 cuestionario: cuestionario módulo 1 -

METODOLOGIA

- **Total libertad de horarios** para realizar el curso desde cualquier ordenador con conexión a Internet, **sin importar el sitio desde el que lo haga**. Puede comenzar la sesión en el momento del día que le sea más conveniente y dedicar el tiempo de estudio que estime más oportuno.
- En todo momento contará con un el **asesoramiento de un tutor personalizado** que le guiará en su proceso de aprendizaje, ayudándole a conseguir los objetivos establecidos.
- **Hacer para aprender**, el alumno no debe ser pasivo respecto al material suministrado sino que debe participar, elaborando soluciones para los ejercicios propuestos e interactuando, de forma controlada, con el resto de usuarios.
- **El aprendizaje se realiza de una manera amena y distendida**. Para ello el tutor se comunica con su alumno y lo motiva a participar activamente en su proceso formativo. Le facilita resúmenes teóricos de los contenidos y, va controlando su progreso a través de diversos ejercicios como por ejemplo: test de autoevaluación, casos prácticos, búsqueda de información en Internet o participación en debates junto al resto de compañeros.
- **Los contenidos del curso se actualizan para que siempre respondan a las necesidades reales del mercado**. El departamento multimedia incorpora gráficos, imágenes, videos, sonidos y elementos interactivos que complementan el aprendizaje del alumno ayudándole a finalizar el curso con éxito.
- **El curso puede realizarse exclusivamente a través de Internet pero si el estudiante lo desea puede adquirir un manual impreso**. De esta manera podrá volver a consultar la información del curso siempre que lo desee sin que necesite utilizar el Campus Virtual o, estar conectado a Internet.

REQUISITOS

Los requisitos técnicos mínimos son:

- Navegador Microsoft Internet Explorer 5.5 o superior, con plugin de Flash, cookies y JavaScript habilitados. No se garantiza su óptimo funcionamiento en otros navegadores como Firefox, Netscape, Mozilla, etc.
- Resolución de pantalla de 800x600 y 16 bits de color o superior.
- Procesador Pentium II a 300 Mhz o superior.
- 32 Mbytes de RAM o superior.