

Elaboración de productos de panadería



Área: Panadería bollería
Modalidad: Teleformación
Duración: 10 h
Precio: Consultar

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

OBJETIVOS

Adquirir los conocimientos adecuados sobre la Elaboración de productos de panadería en lo referente a las Elaboraciones básicas de panadería y bollería.

CONTENIDOS

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 -

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.