

## ELABORACION DE PRODUCTOS DE PANADERIA

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, enablado, 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.

### CONTENIDO DEL CURSO:

#### CARACTERIZACIÓN DE LOS TIPOS DE MASAS Y PRODUCTOS DE PANADERÍA

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

Introducción

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

Resumen

Tipos de masas de panadería

Introducción

Masas con alta, moderada o baja hidratación

Masas enriquecidas

Masas especiales

Resumen

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

Resumen

Sistemas de panificación

Introducción

Sistemas de panificación

Resumen

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

Resumen

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

Resumen

Productos finales de panadería

Introducción

Características

Tipos de productos de panadería terminados

Propiedades físico-químicas y organolépticas

## Resumen

Determinaciones organolépticas y físico-químicas  
Introducción  
Determinaciones organolépticas y físico-químicas de los productos de panadería  
Procedimiento de cata de pan  
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

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

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

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