

ONZ26488 UF0291 : Elaboración de productos de panadería. INAF0108 - Panadería y Bollería - contenido online (90 horas)

Objetivos:

- 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, entablado, 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.

Índice:

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

ONZ26488 UF0291 : Elaboración de productos de panadería. INAF0108 - Panadería y Bollería - contenido online (90 horas)

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

ONZ26488 UF0291 : Elaboración de productos de panadería. INAF0108 - Panadería y Bollería - contenido online (90 horas)

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

ONZ26488 UF0291 : Elaboración de productos de panadería. INAF0108 - Panadería y Bollería - contenido online (90 horas)

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

ONZ26488 UF0291 : Elaboración de productos de panadería. INAF0108 - Panadería y Bollería - contenido online (90 horas)

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