Código: 30012
Unidad Formativa:
UF0291 - Elaboración de productos de panadería
Módulo: MF0034_2 - ELABORACIONES BÁSICAS DE PANADERÍA Y BOLLERÍA
Certificado de Profesionalidad:
INAF0108 - PANADERÍA Y BOLLERÍA
Modalidad: ONLINE
Duración: 90h.

Metodología

El Curso está desarrollado con una metodología a distancia/online. Este sistema de enseñanza está organizado de tal forma que el alumno pueda compatibilizar el estudio con sus ocupaciones laborales o profesionales. También permite el acceso al curso a aquellas personas que viven en zonas rurales y que tienen interés en continuar formándose.
El alumno tiene que seguir un aprendizaje sistemático y un ritmo de estudio, adaptado a su disponibilidad de tiempo.

Se dispondrá de un extenso material sobre los aspectos teóricos del curso que deberá estudiar para la realización de pruebas objetivas tipo test. Para el aprobado, se exigirá un mínimo de 50% del total de las respuestas acertadas. Durante todo el transcurso de la formación, dispondrá de la atención de los tutores, así como la posibilidad de realizar consultas a través de la plataforma de teleformación para cursos online. Entre el material entregado en este curso, se adjunta un documento llamado *Guía didáctica del alumno* donde aparece el horario de tutorías y demás información relevante.

El alumno cuenta con un período máximo de tiempo para la finalización del curso, que dependerá de la modalidad elegida y de las horas de formación. La titulación será remitida por correo una vez corregido su examen, o puesta a su disposición en la plataforma de teleformación una vez finalizado el curso.

Profesorado, medios y titulación

Nuestro centro de formación ha sido fundado en 1996 y en la actualidad, tiene presencia a nivel nacional disponiendo de una plantilla de más de 800 docentes entre personal laboral y freelance. Todos ellos son especialistas en diferentes familias profesionales y les acreditan los numerosos cursos que han impartido para nuestro grupo empresarial. Entre nuestro staff de formadores se encuentran ingenieros, arquitectos, economistas, informáticos, publicistas, diseñadores, médicos, enfermeros, veterinarios, fisioterapeutas, psicólogos, sociólogos, periodistas, filólogos, abogados, cocineros, licenciados en administración de empresas, licenciados en actividades físicas y deportivas, jardineros, peluqueros, educadores sociales, etc.

En todos nuestros cursos, independientemente de la metodología, se ponen a disposición del alumno los medios y materiales docentes necesarios para el desarrollo del mismo.
En los cursos en modalidad e-learning, las consultas y tutorías se pueden realizar a través de teléfono, email y la propia plataforma de teleformación.

En cuanto a la titulación, mostramos a continuación, el modelo de diploma que obtendrás a la finalización del curso:

Fundación Estatal
PARA LA FORMACIÓN EN EL EMPLEO

DIPLOMA
ACREDITATIVO

D./Dña. **XXXXX XXXXX XXXXX** con D.N.I. **11111111H**, ha realizado, con pleno aprovechamiento, el curso titulado **Curso Intensivo de Inglés B2**, con Código **19656** Grupo **30694**, entre los días **29/06/2023** y**30/08/2023**, con una duración total de **56** horas, en la modalidad formativa **ONLINE**

Contenidos impartidos (Ver Dorso)

Firma y sello de la entidad responsable de impartir la formación

securs@
CONSULTORÍA DE FORMACIÓN
Avda. Ramón Nieto nº 133, Bajo
36208 - VIGO
Telf.: 986912815

Fecha de expedición
31 AGO 2023

Firma del alumno

Requistos previos

No hay requisitos previos, ni formativos ni profesionales.

Salidas profesionales

Este curso está específicamente diseñado para incrementar la cualificación profesional en la familia o sector correspondiente.

Objetivos

Este curso capacita al alumnado para desenvolverse con autonomía en la elaboración de productos de panadería, desde la caracterización de las masas y los productos hasta la obtención del pan terminado con criterios de calidad. A lo largo del recorrido se estudia la clasificación de los productos de panadería, la formulación y el cálculo de ingredientes, los distintos sistemas de panificación y la preparación y conservación de la masa madre, junto con el análisis de las características químicas, físicas, reológicas y organolépticas de las masas y de los productos finales. El alumnado aprende a organizar el obrador y las materias primas, a ejecutar las operaciones de dosificación, amasado, reposo, división, formado, fermentación, greñado y cocción, y a identificar las anomalías del proceso con sus causas y posibles correcciones, incorporando además las aplicaciones del frío, la mecanización y las variantes tecnológicas para colectivos especiales. La práctica y el control de calidad ocupan un lugar central, con determinaciones sensoriales y físico-químicas básicas que permiten valorar el producto en cada fase. Al finalizar, el alumnado será capaz de elaborar de forma autónoma los distintos tipos de masas y productos de panadería, aplicar las técnicas de frío y de mecanización según el proceso y resolver las incidencias más frecuentes para obtener productos de calidad.

Contenidos

Módulo 1: Tipos de masas y productos de panadería
1.1 - Clasificación de los productos de panadería y referencias técnico-sanitarias
1.2 - Criterios de diferenciación entre las familias de masas
1.3 - Masas de alta, moderada y baja hidratación
1.4 - Masas enriquecidas: azúcar, mantequilla, fibra y otros cereales
1.5 - Masas especiales: sin gluten, con bajo contenido en sal o sin sal
Resumen del módulo 1
Módulo 2: Formulación, sistemas de panificación y masa madre
2.1 - Formulación y cálculo de ingredientes a partir de la receta base
2.2 - Proporciones, rendimiento y ajuste de las fórmulas
2.3 - Sistemas de panificación: directo, mixto, esponja y autolisis
2.4 - Elaboración y mantenimiento de la masa madre
2.5 - Tipos de masa madre: natural, poolish y prefermentos líquidos
2.6 - Conservación de la masa madre y beneficios de su uso
Resumen del módulo 2
Módulo 3: Características de las masas y evaluación del producto
3.1 - Características químicas y físicas de las masas de pan
3.2 - Propiedades reológicas de las masas
3.3 - Características organolépticas y factores que las modifican
3.4 - Características y propiedades de los productos finales de panadería
3.5 - Determinaciones organolépticas: test sensoriales y catas
3.6 - Determinaciones físico-químicas básicas de los productos de panadería
Resumen del módulo 3
Módulo 4: Preparación del obrador y dosificación de ingredientes
4.1 - Acondicionamiento del obrador y de la maquinaria
4.2 - Preparación del utillaje y de las materias primas
4.3 - Dosificación y pesado de ingredientes
4.4 - Procesos manuales y automatizados de dosificación
4.5 - Registro y control de la dosificación
Resumen del módulo 4
Módulo 5: Amasado, reposo, división y formado
5.1 - Amasado: finalidad y variables a controlar
5.2 - Refinado de masas con baja hidratación
5.3 - Reposo en masa o en bloque y sus efectos sobre las masas
5.4 - División y obtención de piezas individuales
5.5 - Heñido o boleado y reposos en pieza
5.6 - Formado de las piezas: secuencia y parámetros de control
Resumen del módulo 5
Módulo 6: Fermentación, entablado y greñado
6.1 - Entablado manual y mecánico de las piezas
6.2 - Fundamentos del proceso de fermentación
6.3 - Tipos de fermentación y equipos empleados
6.4 - Parámetros de control de la fermentación

6.5 - Fundamento del corte o greñado
6.6 - Técnicas y tipos de corte según la masa empleada
Resumen del módulo 6
Módulo 7: Cocción, enfriado y anomalías del proceso
7.1 - Acondicionamiento previo de las piezas antes de la cocción
7.2 - Hornos: tipos y características
7.3 - Variables de control y carga manual o mecánica
7.4 - Reacciones físico-químicas durante la cocción
7.5 - Deshorneado y enfriado de las piezas
7.6 - Anomalías frecuentes, causas y posibles correcciones
Resumen del módulo 7
Módulo 8: Mecanización y variantes tecnológicas
8.1 - Repercusión de la mecanización en los procesos de panificación
8.2 - Equipos y utillaje en los procesos mecanizados
8.3 - Ventajas y limitaciones de la mecanización
8.4 - Variantes tecnológicas para colectivos especiales
8.5 - Adaptación de fórmulas y procesos a colectivos especiales
Resumen del módulo 8
Módulo 9: Aplicaciones técnicas del frío en panadería
9.1 - Pan precocido, congelado y refrigerado
9.2 - Fermentación controlada y aletargada
9.3 - Masa ultracongelada antes de la fermentación
9.4 - Masa ultracongelada después de la fermentación
9.5 - Adaptación de las fórmulas y los procesos a las técnicas de frío
Resumen del módulo 9
Módulo 10: Regeneración, anomalías y valoración del frío
10.1 - Regeneración de masas ultracongeladas
10.2 - Parámetros y condiciones de la regeneración
10.3 - Anomalías asociadas al frío: causas y posibles correcciones
10.4 - Ventajas e inconvenientes de la utilización del frío en panadería
10.5 - Control de calidad de los productos sometidos a frío
Resumen del módulo 10