

Código: 28655
Curso: Programa Superior de Panadería y Pastelería
Modalidad: ONLINE
Duración: 150h.

Metodología

El Curso está desarrollado con una metodología Online. Este sistema de enseñanza e-learning está organizado de tal forma, que el alumno pueda compatibilizar el estudio con sus ocupaciones laborales o profesionales. Esta modalidad 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 online 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. Además también dispondrá de una *Guía didáctica del alumno* dónde 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 puesta a disposición del alumno 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

Estar en posesión de uno de los siguientes títulos:
Título de Graduado en Educación Secundaria Obligatoria (ESO).
Prueba de Acceso a Ciclo Formativo de Grado Medio.
Título de Bachillerato.
Formación Profesional de Grado Medio.
Formación Profesional de Grado Superior.
Diplomatura Universitaria.
Licenciatura Universitaria o equivalente.
Grado Universitario o equivalente.

Salidas profesionales

Nuestros Programas Superiores están aprobados por nuestro **Centro de formación SECURSA** en uso de nuestra autonomía y auditados por el sello de calidad **"Comprehensive Training System"**.

Están orientados a la formación avanzada y especialización profesional, ofreciendo un tipo de formación más flexible y diversificada, acorde a las demandas de la sociedad y orientados fundamentalmente a alternativas laborales en el ámbito de la empresa privada.

Objetivos

ALMACENAJE Y OPERACIONES AUXILIARES EN PANADERÍA Y BOLLERÍA

CAPACITAR AL ALUMNO PARA LA CORRECTA IDENTIFICACIÓN DE LAS DISTINTAS MATERIAS PRIMAS, ASÍ COMO SUS NECESIDADES DE ALMACENAMIENTO Y EMPLEO A LA HORA DE LA FABRICACIÓN.
HABILITAR AL ALUMNO PARA TENER UN CONTROL ÓPTIMO SOBRE LAS MERCANCÍAS EXISTENTES EN EL ALMACÉN. DOMINAR MÉTODOS DE GESTIÓN DE ALMACÉN.
GESTIONAR LA ENTRADA DE MERCANCÍAS Y ACTUALIZAR EXISTENCIAS DE MERCADERÍAS. MANTENER UN ALMACÉN CORRECTAMENTE GESTIONADO CONFORME A LAS NUEVAS TENDENCIAS, CON EL PAPEL PREDOMINANTE DE

LAS TIC.
ADQUIRIR Y APLICAR CONOCIMIENTOS SOBRE LA GESTIÓN DE UN ALMACÉN, MANTENER ORDENADO EL MISMO CONFORME A LOS SISTEMAS DE ALMACENAJE, TENIENDO EN CUENTA LAS CARACTERÍSTICAS INHERENTES A LAS MATERIAS PRIMAS CON QUE SE TRATE.
SABER ORGANIZAR Y ESTRUCTURAR UN PEDIDO PARA REDUCIR LOS TIEMPOS DE ENTREGA Y AHORRO EN LOS MEDIOS DE TRANSPORTE.
OPTIMIZACIÓN DEL UTILLAJE Y EQUIPOS EMPLEADOS EN PANADERÍA Y BOLLERÍA.
SERVICIOS AUXILIARES MÁS COMUNES.
RESIDUOS, LIMPIEZA Y MEDIO AMBIENTE.

ELABORACIÓN DE PRODUCTOS DE BOLLERÍA

PANADERO.
OPERADOR DE MÁQUINAS PARA ELABORAR PRODUCTOS DE PANADERÍA Y REPOSTERÍA INDUSTRIAL, EN GENERAL.
OPERADOR DE HORNOS DE PANADERÍA Y REPOSTERÍA INDUSTRIAL.
OPERADOR DE MÁQUINAS ENVASADORAS DE PRODUCTOS DE PANADERÍA Y REPOSTERÍA INDUSTRIAL.
OPERADOR DE MÁQUINAS DE CONTROL PARA LA PRODUCCIÓN DE ARTÍCULOS DE PANADERÍA Y REPOSTERÍA INDUSTRIAL.
ELABORADOR DE BOLLERÍA
ELABORADOR DE MASAS Y BASES DE PIZZAS
TRABAJADORES RELACIONADOS CON EL PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS

ELABORACIÓN DE PRODUCTOS DE PANADERÍA

UTILIZAR CORRECTAMENTE EQUIPOS, MÁQUINAS, ÚTILES Y HERRAMIENTAS QUE CONFORMAN LA DOTACIÓN BÁSICA DE LOS OBRADORES DE PANADERÍA ARTESANALES E INDUSTRIALES.
IDENTIFICAR LAS MATERIAS PRIMAS ALIMENTARIAS PROPIAS DE LA PANADERÍA, DESCRIBIENDO LAS VARIEDADES Y CUALIDADES E IDENTIFICANDO LOS FACTORES CULINARIOS Y OTRAS VARIABLES QUE DEBEN CONJUGARSE EN LOS PROCESOS DE CONSERVACIÓN, REGENERACIÓN Y ELABORACIÓN.
ANALIZAR, PONER A PUNTO Y DESARROLLAR EL PROCESO DE PREPARACIÓN DE ELABORACIONES BÁSICAS DE MÚLTIPLES APLICACIONES PARA PANADERÍA, ARTESANALES E INDUSTRIALES.
ADQUIRIR CONOCIMIENTOS PARA TRABAJAR Y DESARROLLAR CORRECTAMENTE LOS PROCEDIMIENTOS EN LAS ELABORACIONES DE PRODUCTOS PANARIOS.

Contenidos

ALMACENAJE Y OPERACIONES AUXILIARES EN PANADERÍA Y BOLLERÍA

PRINCIPALES MATERIA PRIMAS UTILIZADAS EN PANADERÍA-BOLLERÍA
HARINAS.
LEVADURAS E IMPULSORES.
EL AGUA Y LA SAL.
EDULCORANTES.
ADITIVOS.
HUEVOS Y OVOPRODUCTOS.
MATERIAS GRASAS.
PRODUCTOS LÁCTEOS.
CACAO Y PRODUCTOS DERIVADOS.
FRUTAS Y DERIVADOS.
FRUTOS SECOS Y ESPECIAS.
MATERIAS AUXILIARES UTILIZADAS EN PANADERÍA Y PASTELERÍA.
DETERMINACIONES ORGANOLÉPTICAS (TEST SENSORIALES Y CATAS) Y FÍSICO-QUÍMICAS BÁSICAS DE LAS MATERIAS PRIMAS.
PRINCIPALES INTOLERANCIAS O ALERGIAS ALIMENTARIAS RELACIONADAS CON LAS MATERIAS PRIMAS UTILIZADAS EN PANADERÍA Y BOLLERÍA.
APROVISIONAMIENTO DE ALMACÉN
TIPOS DE STOCK (MÁXIMO, ÓPTIMO, DE SEGURIDAD Y MÍNIMO). VARIABLES.
CONTROL DE EXISTENCIAS.
INVENTARIO Y SUS TIPOS.
ROTACIONES.
VALORACIÓN DE EXISTENCIAS.
MÉTODOS DE VALORACIÓN DE EXISTENCIAS. PMP, FIFO, Y OTROS.
DOCUMENTACIÓN TÉCNICA RELACIONADA CON EL APROVISIONAMIENTO.

ELABORACIÓN DE PRODUCTOS DE BOLLERÍA

CARACTERIZACIÓN DE LOS TIPOS DE MASAS Y PRODUCTOS DE BOLLERÍA
CLASIFICACIÓN DE LOS PRODUCTOS DE BOLLERÍA SEGÚN LA REGLAMENTACIÓN TÉCNICO-SANITARIA
INTRODUCCIÓN
DEFINICIÓN
CLASIFICACIÓN
APLICACIÓN PRÁCTICA
RESUMEN
MASAS ESPECIALES
INTRODUCCIÓN
LAS ENFERMEDADES DIGESTIVAS
MASAS CARDIOSALUDABLES Y DIETÉTICAS (CON BAJO CONTENIDO O SIN SAL, GRASAS Y AZÚCARES AÑADIDOS)

RESUMEN
FORMULACIÓN
INTRODUCCIÓN
CÁLCULO DE INGREDIENTES SEGÚN LA PROPORCIÓN ESTABLECIDA EN LA RECETA BASE Y VARIABLES A CONTROLAR FÓRMULAS
APLICACIÓN PRÁCTICA
RESUMEN
PREPARACIÓN DE LA ESPONJA
INTRODUCCIÓN
ELABORACIÓN DE LA ESPONJA
VARIABLES A CONTROLAR Y BENEFICIOS DE SU USO
MÉTODO DIRECTO
LAS LEVADURAS
RESUMEN
CARACTERÍSTICAS DE LAS MASAS DE BOLLERÍA
INTRODUCCIÓN
DESCRIPCIÓN DE LAS CARACTERÍSTICAS FÍSICAS Y REOLÓGICAS
DESCRIPCIÓN DE LAS CARACTERÍSTICAS QUÍMICAS
DESCRIPCIÓN DE LAS CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS
FACTORES QUE INFLUYEN EN LAS CARACTERÍSTICAS DE LAS MASAS
RESUMEN
PRODUCTOS FINALES DE BOLLERÍA
INTRODUCCIÓN
PROPIEDADES FÍSICO-QUÍMICAS Y ORGANOLÉPTICAS
CARACTERÍSTICAS QUÍMICAS
TIPOS
RESUMEN
DETERMINACIONES BÁSICAS DE LOS PRODUCTOS DE BOLLERÍA
INTRODUCCIÓN
DETERMINACIONES FÍSICO-QUÍMICAS (ANÁLISIS FÍSICO-QUÍMICOS ELEMENTALES) DE LOS PRODUCTOS DE BOLLERÍA
DETERMINACIONES ORGANOLÉPTICAS (TEST SENSORIALES Y CATAS) DE LOS PRODUCTOS DE BOLLERÍA 134
RESUMEN

ELABORACIÓN DE PRODUCTOS DE PANADERÍA

CARACTERIZACIÓN DE LOS TIPOS DE MASAS Y PRODUCTOS DE PANADERÍA
CLASIFICACIÓN DE LOS PRODUCTOS DE PANADERÍA SEGÚN LA REGLAMENTACIÓN TÉCNICO-SANITARIA.
TIPOS DE MASAS DE PANADERÍA.
FORMULACIÓN.
SISTEMAS DE PANIFICACIÓN.
PREPARACIÓN DE LA MASA MADRE.
CARACTERÍSTICAS DE LAS MASAS DE PAN.
PRODUCTOS FINALES DE PANADERÍA.
DETERMINACIONES ORGANOLÉPTICAS (TEST SENSORIALES Y CATAS) Y FÍSICO-QUÍMICAS

RESUMEN
OPERACIONES DE ELABORACIÓN DE PRODUCTOS DE PANADERÍA
OPERACIONES PREVIAS.
DOSIFICACIÓN O PESADO DE INGREDIENTES.
AMASADO Y REFINADO.
REPOSO EN MASA O EN BLOQUE.
OBTENCIÓN DE PIEZAS INDIVIDUALES.
ENTABLADO MANUAL O MECÁNICO.
PROCESO DE FERMENTACIÓN.
CORTE O GREÑADO MANUAL O MECÁNICO.
COCCIÓN.
DESHORNEADO Y ENFRIADO DE LAS PIEZAS.
ANOMALÍAS Y CORRECCIONES.
REPERCUSIÓN DE LA MECANIZACIÓN EN LOS PROCESOS DE PANIFICACIÓN.
VARIANTES TECNOLÓGICAS EN LOS PROCESOS DE ELABORACIÓN DE MASAS DE PANADERÍA PARA COLECTIVOS ESPECIALES.
RESUMEN
APLICACIONES TÉCNICAS DEL FRÍO EN PANADERÍA
PAN PRECOCIDO, CONGELADO O REFRIGERADO.
FERMENTACIÓN CONTROLADA Y ALETARGADA.
MASA ULTRACONGELADA ANTES O DESPUÉS DE LA FERMENTACIÓN.
ADAPTACIÓN DE LAS FÓRMULAS Y PROCESOS A LAS TÉCNICAS ANTERIORES.
ANOMALÍAS, CAUSAS Y POSIBLES CORRECCIONES.
REGENERACIÓN DE MASAS ULTRACONGELADAS.
VENTAJAS E INCONVENIENTES DE LA UTILIZACIÓN DEL FRÍO EN PANADERÍA.
RESUMEN