

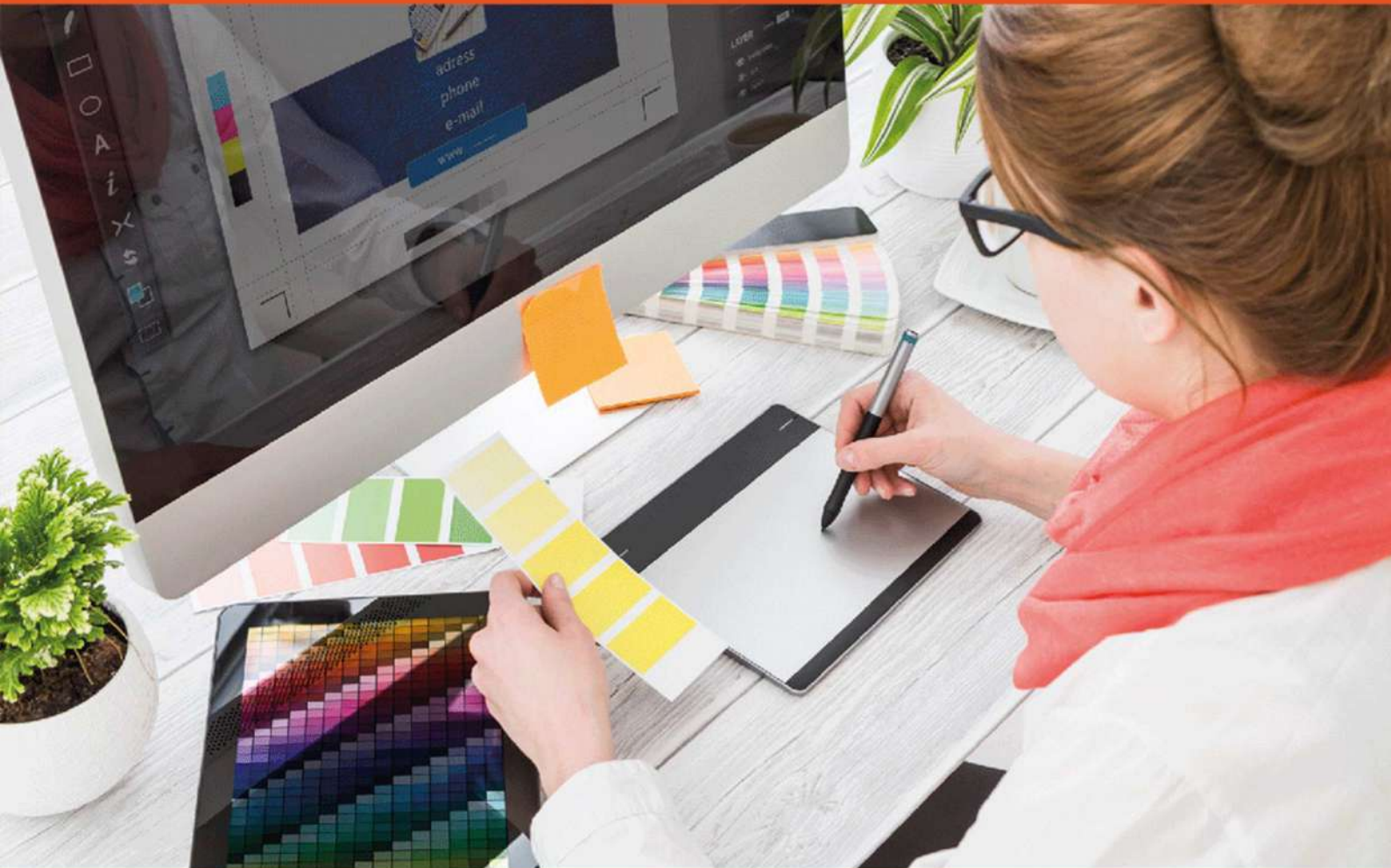


ESCUELA EL GREMIO

EXPERTO EN ELABORACIÓN DE PRODUCTOS DE PANADERÍA

GRE068

www.escuelagremio.com



Certificación universitaria internacional

Escuela asociada a:





DESTINATARIOS

El **Experto en Elaboración de Productos de Panadería** se dirige especialmente a todas aquellas personas interesadas en ampliar sus conocimientos en el ámbito de la gestión de negocios del sector de la panadería y en la confección de este tipo de productos. Con esta formación, el alumno estudiará las características, propiedades y métodos de acondicionamiento, elaboración y conservación de las principales materias primas utilizadas en el ámbito de la panadería y la bollería, como los huevos, los productos lácteos, las levaduras o el cacao. Una vez adquiridos estos conocimientos, el estudiante aprenderá a aprovisionar el almacén, a realizar un inventario y a controlar las existencias. además, conocerá los distintos tipos de stock y se formará para determinar un sistema de rotación. Por otro lado, el alumno aprenderá a realizar todas las operaciones que intervienen en el proceso de elaboración de un alimento de este tipo, como el amasado, el refinado, el reposo, el entablado, la fermentación o el corte, entre otras aplicaciones.



MODALIDAD

Puedes elegir entre:

- **A DISTANCIA:** una vez recibida tu matrícula, enviaremos a tu domicilio el pack formativo que consta de los manuales de estudio y del cuaderno de ejercicios.
- **ONLINE:** una vez recibida tu matrícula, enviaremos a tu correo electrónico las claves de acceso a nuestro Campus Virtual donde encontrarás todo el material de estudio.



DURACIÓN

La duración del curso es de 600h.



IMPORTE

Importe Original: 840€

Importe Actual: 420€



CERTIFICACIÓN OBTENIDA

Una vez finalizados los estudios y superadas las pruebas de evaluación, el alumno recibirá un diploma que certifica el “**EXPERTO EN ELABORACIÓN DE PRODUCTOS DE PANADERÍA**”, de ESCUELA EL GREMIO avalada por nuestra condición de socios de la CECAP, máxima institución española en formación y de calidad.

Los diplomas, además, llevan el sello de Notario Europeo, que da fe de la validez de los contenidos y autenticidad del título a nivel nacional e internacional.

El alumno tiene la opción de solicitar junto a su diploma un Carné Acreditativo de la formación firmado y sellado por la escuela, válido para demostrar los contenidos adquiridos.

Además, el alumno podrá solicitar una Certificación Universitaria Internacional de la Universidad Católica de Cuyo-DQ con un reconocimiento de 24 ECTS.



CONTENIDO FORMATIVO

UNIDAD FORMATIVA 1. ALMACENAJE Y OPERACIONES AUXILIARES EN PANADERÍA-BOLLERÍA

UNIDAD DIDÁCTICA 1. PRINCIPALES MATERIAS PRIMAS UTILIZADAS EN PANADERÍA-BOLLERÍA

1. Harinas: composición y características físicas, química y reológicas. Clasificación y tipos de harinas. Almacenamiento y reglamentación.
2. Levaduras e impulsores: función. Tipos de levaduras. Acondicionamiento y conservación.
3. El agua y la sal: Propiedades, composición y características. Papel e influencia en la formación de la masa de panadería y/o bollería.
4. Edulcorantes: tipos (naturales y artificiales), características, reglamentación. Funciones y efectos en las masas de panadería-bollería.
5. Aditivos: clasificación, función, reglamentación. Coadyuvantes en la panificación.
6. Huevos y ovoproductos: Tipos y características, composición estructural y química del huevo, funciones, conservación.
7. Materias grasas: clasificación, composición, propiedades, acondicionamiento y conservación. Influencia sobre los productos de panadería-bollería.
8. Productos lácteos: tipos, composición, función, acondicionamiento y conservación. Influencia en los productos de panadería-bollería.
9. Cacao y productos derivados: proceso de obtención y elaboración, componentes, características, defectos, almacenamiento y conservación. Sucedáneos. Principales usos en panadería-bollería.
10. Frutas y derivados: clasificación y conservación. Principales usos en panadería-bollería.
11. Frutos secos y especias: clasificación, conservación. Principales usos en panadería-bollería.
12. Materias auxiliares utilizadas en panadería y pastelería.
13. Determinaciones organolépticas (test sensoriales y catas) y físico-químicas básicas de las materias primas.
14. Principales intolerancias o alergias alimentarias relacionadas con las materias primas utilizadas en panadería y bollería.

UNIDAD DIDÁCTICA 2. APROVISIONAMIENTO DE ALMACÉN

1. Tipos de stock. (máximo, óptimo, de seguridad y mínimo). Variables.
2. Control de existencias. Inventario y sus tipos. Rotaciones.
3. Valoración de existencias. Métodos de valoración de existencias. PMP, FIFO, y otros.
4. Documentación técnica relacionada con el aprovisionamiento:
 - Elaboración de fichas de almacén.
 - Notas de pedido.
 - Notas de entrega interna.
 - Documentación de suministros (albaranes).
 - Documentos de control de almacén.

UNIDAD DIDÁCTICA 3. RECEPCIÓN DE MERCANCÍAS

1. Organización de la recepción.
2. Operaciones y comprobaciones generales en recepción.
3. Documentación de entrada y de salida.
4. Medición y pesaje de cantidades.
5. Otros controles (físicos, organolépticos, caducidad, y otros).
6. Protección de las mercancías.

UNIDAD DIDÁCTICA 4. ALMACENAMIENTO. CONTROL DE ALMACÉN

1. Sistemas de almacenaje, tipos de almacén.
2. Clasificación y codificación de mercancías.
3. Procedimientos y equipos de carga-descarga, transporte y manipulación internos.
4. Ubicación de mercancías, aprovechamiento óptimo del espacio y señalización.
5. Condiciones generales de conservación, en función del tipo de mercancías.
6. Acondicionamiento y distribución del almacén.
7. Cálculo de los costes de almacenaje y manipulación.
8. Documentación interna del control de almacén: Registros de entradas y salidas.
9. Tendencias actuales de almacenamiento.
10. Normativa que regula la prevención de accidentes en el almacén.
11. Aplicación de las TIC en la gestión de almacén:
 - Aplicaciones informáticas (hojas de cálculo, procesadores de texto, bases de datos y aplicaciones específicas de gestión).

- Transmisión de la información: redes de comunicación y correo electrónico.

UNIDAD DIDÁCTICA 5. EXPEDICIÓN DE MERCANCÍAS

1. Organización de la expedición.
2. Operaciones y comprobaciones generales.
3. Transporte externo:
 - Características más relevantes de cada medio de transporte.
 - Criterios de selección del medio de transporte.
 - Ubicación y protección de mercancías.
4. Documentación de salida.

UNIDAD DIDÁCTICA 6. PUESTA A PUNTO DE UTILLAJE, EQUIPOS E INSTALACIONES DE ELABORACIÓN DE PRODUCTOS DE PANADERÍA Y BOLLERÍA

1. Identificación y reconocimiento de utillaje, maquinaria y equipos. Dispositivos de seguridad.
2. Limpieza de áreas de trabajo, equipos y utillaje.
3. Mantenimiento de primer nivel de equipos e instalaciones.
4. Procedimientos de puesta en marcha, regulación, manejo y parada de los equipos: fundamentos y características.
5. Servicios auxiliares. Tipos, características, mantenimiento y regulación.
6. Incidencias tipo en la manipulación de los equipos y sus posibles soluciones.
7. Eliminación de residuos de limpieza y mantenimiento.

UNIDAD FORMATIVA 2. ELABORACIÓN DE PRODUCTOS DE PANADERÍA

UNIDAD DIDÁCTICA 1. CARACTERIZACIÓN DE LOS TIPOS DE MASAS Y PRODUCTOS DE PANADERÍA

1. Clasificación de los productos de panadería según la Reglamentación técnico-sanitaria.
2. Tipos de masas de panadería:
 - Masas con alta, moderada o baja hidratación.
 - Masas enriquecidas: con azúcar, mantequilla, fibra, otros cereales, etc.
 - Masas especiales: sin gluten, con bajo contenido o sin sal.
3. Formulación. Cálculo de ingredientes según la proporción establecida en la receta base.

4. Sistemas de panificación: directo, mixto, esponja y autólisis.
5. Preparación de la masa madre: tipos (natural, poolish, prefermentos líquidos). Variables a controlar. Conservación. Beneficios del uso de la masa madre.
6. Descripción de las características químicas físicas, reológicas y organolépticas de las masas de pan. Factores que influyen en las características de las masas.
7. Productos finales de panadería: características, tipos, propiedades físico-químicas y organolépticas.
8. Determinaciones organolépticas (test sensoriales y catas) y físico-químicas básicas de los productos de panadería.

UNIDAD DIDÁCTICA 2. OPERACIONES DE ELABORACIÓN DE PRODUCTOS DE PANADERÍA

1. Operaciones previas: Acondicionamiento del obrador, maquinaria, utillaje y materias primas.
2. Dosificación o pesado de ingredientes. Procesos manuales y automatizados.
3. Amasado y refinado (para masas con baja hidratación). Variables a controlar.
4. Reposo en masa o en bloque. Efectos sobre las características de las masas.
5. Obtención de piezas individuales. División, heñido o boleado, reposos en pieza y formado. Procesos manuales o mecánicos. Secuencia de ejecución y parámetros de control.
6. Enablado manual o mecánico.
7. Proceso de fermentación: Fundamentos. Tipos de fermentación. Equipos. Parámetros de control.
8. Corte o greñado manual o mecánico: Fundamento del proceso. Técnicas utilizadas. Tipos de corte según la masa empleada.
9. Cocción: Acondicionamiento previo de las piezas. Hornos, tipos y características. Variables a controlar. Carga manual o mecánica. Útiles y equipos. Reacciones físico-químicas que tienen lugar durante el proceso de cocción.
10. Deshorneado y enfriado de las piezas. Condiciones e influencia en el producto final.
11. Anomalías más frecuentes, causas y posibles correcciones en las distintas etapas del proceso de panificación.
12. Repercusión de la mecanización en los procesos de panificación.
13. Variantes tecnológicas en los procesos de elaboración de masas de panadería para colectivos especiales.

UNIDAD DIDÁCTICA 3. APLICACIONES TÉCNICAS DEL FRÍO EN PANADERÍA

1. Pan precocido, congelado o refrigerado.
2. Fermentación controlada y aletargada.
3. Masa ultracongelada antes o después de la fermentación.
4. Adaptación de las fórmulas y procesos a las técnicas anteriores.
5. Anomalías, causas y posibles correcciones.
6. Regeneración de masas ultracongeladas.
7. Ventajas e inconvenientes de la utilización del frío en panadería.

UNIDAD FORMATIVA 3. ELABORACIÓN DE PRODUCTOS DE BOLLERÍA

UNIDAD DIDÁCTICA 1. CARACTERIZACIÓN DE LOS TIPOS DE MASAS Y PRODUCTOS DE BOLLERÍA

1. Clasificación de los productos de bollería según la Reglamentación técnico-sanitaria.
2. Masas especiales: Para celíacos (sin gluten), cardiosaludables y dietéticas (con bajo contenido o sin sal, grasas y azúcares añadidos) y masas para diabéticos (sin azúcares añadidos).
3. Formulación. Cálculo de ingredientes según la proporción establecida en la receta base.
4. Preparación de la esponja. Variables a controlar y beneficios de su uso.
5. Descripción de las características químicas físicas, reológicas y organolépticas de las masas de bollería. Factores que influyen en las características de las masas.
6. Productos finales de bollería: características, tipos, propiedades físico-químicas y organolépticas.
7. Determinaciones organolépticas (test sensoriales y catas) y físico-químicas básicas de los productos de bollería.

UNIDAD DIDÁCTICA 2. OPERACIONES DE ELABORACIÓN DE PRODUCTOS DE BOLLERÍA

1. Operaciones previas: Acondicionamiento del obrador, maquinaria, utillaje y materias primas.
2. Dosificación o pesado de ingredientes. Procesos manuales y automatizados.
3. Amasado. Variables a controlar.
4. Reposo en masa o en bloque. Efectos sobre las características de las masas.
5. Obtención de piezas individuales. División, heñido o boleado, reposos en pieza y formado. Procesos

manuales o mecánicos. Secuencia de ejecución y parámetros de control.

6. Proceso de hojaldrado manual o mecánico. Secuencia de ejecución y parámetros de control.
7. Enablado manual o mecánico.
8. Proceso de fermentación: Fundamentos. Tipos de fermentación. Equipos. Parámetros de control.
9. Corte o greñado manual o mecánico: Fundamento del proceso. Técnicas utilizadas.
10. Tratamiento térmico de las masas de bollería: Cocción o fritura: Acondicionamiento previo de las piezas. Equipos de tratamiento térmico: hornos y freidoras. Tipos y características. Carga manual o mecánica, útiles y equipos. Reacciones físico-químicas que tienen lugar durante el tratamiento térmico.
11. Deshorneado y enfriado de las piezas. Condiciones e influencia en el producto final.
12. Anomalías más frecuentes, causas y posibles correcciones en las distintas etapas del proceso de elaboración de masas de bollería.
13. Variantes tecnológicas en los procesos de elaboración de masas de bollería para colectivos especiales.

UNIDAD DIDÁCTICA 3. APLICACIONES TÉCNICAS DEL FRÍO EN BOLLERÍA

1. Masa de bollería precocida, congelada o refrigerada.
2. Fermentación controlada y aletargada.
3. Masa ultracongelada antes o después de la fermentación.
4. Adaptación de las fórmulas y procesos a las técnicas anteriores.
5. Anomalías, causas y posibles correcciones.
6. Regeneración de masas ultracongeladas.
7. Ventajas e inconvenientes de la utilización del frío en bollería.