

C E R C I O N

ELABORACIONES BÁSICAS DE PANADERÍA Y BOLLERÍA

Duración:

240 Horas

Modalidad:

Teleformación

Objetivos:

- Adquirir las competencias profesionales necesarias para realizar y/o dirigir las operaciones de elaboración de masas de panadería y bollería.

Contenidos:

MÓDULO 1. ELABORACIONES BÁSICAS DE PANADERÍA-BOLLERÍA

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

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

Harinas: composición y características físicas, química y reológicas. Clasificación y tipos de harinas. Almacenamiento y reglamentación.

Levaduras e impulsores: función. Tipos de levaduras. Acondicionamiento y conservación.

El agua y la sal: Propiedades, composición y características. Papel e influencia en la formación de la masa de panadería y/o bollería.

Edulcorantes: tipos (naturales y artificiales), características, reglamentación. Funciones y efectos en las masas de panadería-bollería.

Aditivos: clasificación, función, reglamentación. Coadyuvantes en la panificación.

Huevos y ovoproductos: Tipos y características, composición estructural y química del huevo, funciones, conservación.

Materias grasas: clasificación, composición, propiedades, acondicionamiento y conservación. Influencia sobre los productos de panadería-bollería.

Productos lácteos: tipos, composición, función, acondicionamiento y conservación. Influencia en los productos de panadería-bollería.

Cacao y productos derivados: proceso de obtención y elaboración, componentes, características, defectos, almacenamiento y conservación. Sucedáneos. Principales usos en panadería-bollería.

Frutas y derivados: clasificación y conservación. Principales usos en panadería-bollería.

Frutos secos y especias: clasificación, conservación. Principales usos en panadería-bollería.

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.

UNIDAD DIDÁCTICA 2. 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:

C E R C I O N

- 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.

Organización de la recepción.

Operaciones y comprobaciones generales en recepción.

Documentación de entrada y de salida.

Medición y pesaje de cantidades.

Otros controles (físicos, organolépticos, caducidad, y otros).

Protección de las mercancías.

UNIDAD DIDÁCTICA 4. ALMACENAMIENTO. CONTROL DE ALMACÉN.

Sistemas de almacenaje, tipos de almacén.

Clasificación y codificación de mercancías.

Procedimientos y equipos de carga-descarga, transporte y manipulación internos.

Ubicación de mercancías, aprovechamiento óptimo del espacio y señalización.

Condiciones generales de conservación, en función del tipo de mercancías.

Acondicionamiento y distribución del almacén.

Cálculo de los costes de almacenaje y manipulación.

Documentación interna del control de almacén: Registros de entradas y salidas.

Tendencias actuales de almacenamiento.

Normativa que regula la prevención de accidentes en el almacén.

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.

Organización de la expedición.

Operaciones y comprobaciones generales.

Transporte externo:

- Características más relevantes de cada medio de transporte.
- Criterios de selección del medio de transporte.
- Ubicación y protección de mercancías.

Documentación de salida.

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

Identificación y reconocimiento de utillaje, maquinaria y equipos. Dispositivos de seguridad.

Limpieza de áreas de trabajo, equipos y utillaje.

Mantenimiento de primer nivel de equipos e instalaciones.

Procedimientos de puesta en marcha, regulación, manejo y parada de los equipos: fundamentos y características.

Servicios auxiliares. Tipos, características, mantenimiento y regulación.

Incidencias tipo en la manipulación de los equipos y sus posibles soluciones.

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.

Clasificación de los productos de panadería según la Reglamentación técnico-sanitaria.

C E R C I O N

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.

Formulación. Cálculo de ingredientes según la proporción establecida en la receta base.

Sistemas de panificación: directo, mixto, esponja y autólisis.

Preparación de la masa madre: tipos (natural, poolish, prefermentos líquidos). Variables a controlar.

Conservación. Beneficios del uso de la masa madre.

Descripción de las características químicas físicas, reológicas y organolépticas de las masas de pan.

Factores que influyen en las características de las masas.

Productos finales de panadería: características, tipos, propiedades físico-químicas y organolépticas.

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.

Operaciones previas: Acondicionamiento del obrador, maquinaria, utillaje y materias primas.

Dosificación o pesado de ingredientes. Procesos manuales y automatizados.

Amasado y refinado (para masas con baja hidratación). Variables a controlar.

Reposo en masa o en bloque. Efectos sobre las características de las masas.

Obtención de piezas individuales. División, heñido o boleado, reposos en pieza y formado. Procesos manuales o mecánicos. Secuencia de ejecución y parámetros de control.

Entablado manual o mecánico.

Proceso de fermentación: Fundamentos. Tipos de fermentación. Equipos. Parámetros de control.

Corte o greñado manual o mecánico: Fundamento del proceso. Técnicas utilizadas. Tipos de corte según la masa empleada.

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.

Deshorneado y enfriado de las piezas. Condiciones e influencia en el producto final.

Anomalías más frecuentes, causas y posibles correcciones en las distintas etapas del proceso de panificación.

Repercusión de la mecanización en los procesos de panificación.

Variantes tecnológicas en los procesos de elaboración de masas de panadería para colectivos especiales.

UNIDAD DIDÁCTICA 3. 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.

UNIDAD FORMATIVA 3. ELABORACIÓN DE PRODUCTOS DE BOLLERÍA

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

Clasificación de los productos de bollería según la Reglamentación técnico-sanitaria.

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).

Formulación. Cálculo de ingredientes según la proporción establecida en la receta base.

Preparación de la esponja. Variables a controlar y beneficios de su uso.

Descripción de las características químicas físicas, reológicas y organolépticas de las masas de bollería.

Factores que influyen en las características de las masas.

C E R C I O N

Productos finales de bollería: características, tipos, propiedades físico-químicas y organolépticas.

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.

Operaciones previas: Acondicionamiento del obrador, maquinaria, utillaje y materias primas.

Dosificación o pesado de ingredientes. Procesos manuales y automatizados.

Amasado. Variables a controlar.

Reposo en masa o en bloque. Efectos sobre las características de las masas.

Obtención de piezas individuales. División, heñido o boleado, reposos en pieza y formado. Procesos manuales o mecánicos. Secuencia de ejecución y parámetros de control.

Proceso de hojaldrado manual o mecánico. Secuencia de ejecución y parámetros de control.

Entablado manual o mecánico.

Proceso de fermentación: Fundamentos. Tipos de fermentación. Equipos. Parámetros de control.

Corte o greñado manual o mecánico: Fundamento del proceso. Técnicas utilizadas.

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.

Deshorneado y enfriado de las piezas. Condiciones e influencia en el producto final.

Anomalías más frecuentes, causas y posibles correcciones en las distintas etapas del proceso de elaboración de masas de bollería.

Variantes tecnológicas en los procesos de elaboración de masas de bollería para colectivos especiales.

UNIDAD DIDÁCTICA 3. APLICACIONES TÉCNICAS DEL FRÍO EN BOLLERÍA.

Masa de bollería precocida, congelada o refrigerada.

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 bollería.

C E R C I O N

Metodología teleformación:

El curso se imparte bajo la modalidad de teleformación, cuya característica es que el proceso de aprendizaje se desarrolla a través de las tecnologías de la información y comunicación telemáticas, posibilitando la interactividad de alumnos, dinamizadores, tutores y recursos situados en distinto lugar.

Las principales características de esta modalidad son:

- **Accesibilidad y flexibilidad:** la plataforma y sus recursos son accesibles las 24 horas del día los 7 días de la semana, desde cualquier lugar, lo que supone un acceso al curso con independencia de la localización.
- **Uso de las tecnologías de la información y comunicación telemática:** implica que el material didáctico, los recursos que facilitan el aprendizaje, el seguimiento del curso y su control y evaluación están en la plataforma de teleformación.
- **Interactividad:** se produce un intercambio de conocimientos y experiencias profesionales sobre la materia entre los alumnos y el teleformador, y entre los alumnos a través de las herramientas de comunicación presentes en la plataforma de teleformación.
- **Autoestudio:** el material didáctico disponible en la plataforma está estructurado en módulos y/o unidades didácticas para facilitar el aprendizaje, pudiendo comprobar en todo momento tu progreso a través de la realización de ejercicios, casos prácticos y pruebas de evaluación que te ayudan a valorar el aprendizaje conseguido.
- **Interacción teórica/práctica:** la metodología utilizada permite el aprendizaje teórico y aplicabilidad práctica de los contenidos.

Los aspectos básicos de la metodología de teleformación son los siguientes:

El alumno recibe su alta en la plataforma de teleformación, con las fechas de inicio y fin y sus claves de acceso.

El centro de formación pone a tu disposición los siguientes recursos humanos:

- **Dinamizador:** que efectúa las labores de seguimiento en el desarrollo del curso por parte del alumno, apoyándole y motivándole en el proceso de enseñanza/aprendizaje dentro del entorno virtual formativo, su acceso se encuentra disponible a través del buzón de la plataforma.
- **Tutor:** experto en la materia a estudiar, encargado de orientar a los alumnos a lo largo del desarrollo del curso, resolviendo sus dudas, y controlando su progreso de aprendizaje, disponible a través del buzón de la plataforma.

Puedes ponerte en contacto con ellos a través del foro y por mensajería.

El material didáctico del curso se encuentra en la plataforma de teleformación.

En la plataforma se incluye una sección donde se pone a disposición del alumno la ficha del curso, metodología de teleformación, los datos de la acción formativa y del centro de formación, la planificación didáctica, calendario de tutorías, sistema de evaluación del aprendizaje, asistencia técnica, etc. Además cuenta con un calendario donde se indican las fechas de inicio de y fin de curso, las fechas orientativas para realizar las pruebas de evaluación y ejercicios, convocatorias de chats etc.

En la plataforma de teleformación, se ponen a disposición del alumno recursos como foros, chat, calendario de eventos, ejercicios, novedades, etc., herramientas que favorecerán tanto la interacción entre el tutor- alumno y alumno- tutor, así como la aplicación práctica de los contenidos teóricos.

Dispondrás además de un manual de uso de la plataforma y de un servicio de asistencia técnica.

C E R C I O N

Organización del material del curso

El curso estructura sus contenidos teóricos según se describe a continuación:

- Contenido didáctico, organizado en Módulos y/o Unidades formativas.
- Glosario y/o bibliografía y/o biblioweb y/o documentación de referencia.

El curso estructura sus contenidos prácticos según los objetivos a alcanzar, pudiendo utilizar una o varias de estas opciones:

- Ejercicios y actividades interactivas, con contenidos prácticos, que además permiten comprobar el grado de comprensión de los mismos.
- Casos prácticos y/o situaciones prácticas y relacionadas con el ejercicio profesional planteados por el teleformador.
- Controles (pruebas de evaluación): herramienta a través de la cual se conoce el grado adquirido de conocimientos.

Recursos de la plataforma de formación:

Además de los contenidos teóricos y prácticos del curso, en la plataforma de teleformación se encuentran los siguientes servicios y recursos:

- Foros: en los que tanto el tutor y los alumnos, como los alumnos entre sí, plantean situaciones, debaten situaciones prácticas, aportan informaciones prácticas, resuelven casos, etc.
- Chats, en los que el tutor y los alumnos, a través de un contacto directo y on-line, abordan temas de interés, aportan experiencias, trabajan los contenidos en grupo, etc.
- Buzón, herramienta básica de conexión alumno-teleformador, y viceversa, para llevar a cabo tanto el servicio de tutoría ofrecido a los alumnos como la gestión de las dudas que planten éstos, tanto para la parte teórica como para la parte práctica.
- Área de Recursos adicionales: donde tutores y alumnos pueden editar información relativa al curso.
- FAQ's: donde se obtiene información sobre las preguntas más frecuentes.
- Informe de progreso: a través del cual se pueden consultar el avance del curso, los resultados de la evaluación de los ejercicios y pruebas de evaluación y así como su nota media.
- Tutor: experto en la materia a estudiar, encargado de orientar a los alumnos a lo largo del desarrollo del curso, resolviendo sus dudas, y controlando su progreso de aprendizaje, disponible a través del buzón de la plataforma.
- Dinamizador: que efectúa las labores de seguimiento en el desarrollo del curso por parte del alumno, apoyándole y motivándole en el proceso de enseñanza/aprendizaje dentro del entorno virtual formativo, su acceso se encuentra disponible a través del buzón de la plataforma.
- Asistencia técnica: responsable de dar soporte informático al alumno, como pueden ser la instalación de programas, solución de problemas de configuración, etc. Su acceso se encuentra en la página de inicio.

C E R C I O N

Evaluación de la formación

La herramienta que se utiliza para evaluar, y a su vez seguir y controlar tu proceso formativo, son los controles que deberán ser realizados en la plataforma, según la programación indicada.

Cuando realizas las pruebas de evaluación, con carácter inmediato podrás ver si tus respuestas son correctas y tu calificación, permitiéndote conocer el grado de éxito alcanzado.

La calificación obtenida en los controles se expresará atendiendo a la siguiente valoración basada en el número de respuestas correctas:

CALIFICACIÓN (APTO):

EXCELENTE 10 ó 9.

BIEN 8 ó 7

ACEPTABLE 6 ó 5

CALIFICACIÓN (NO APTO): 4 o menos.

Evaluación de la calidad de la formación

Con el objeto de evaluar la calidad de la formación, se pone a disposición del alumno de un cuestionario de Evaluación de la calidad que se cumplimentará de forma anónima y voluntaria.

Diploma:

A la finalización del curso se entrega un diploma de realización y/o aprovechamiento del mismo.

El curso se desarrolla en la modalidad de teleformación por lo que es necesario que el estudio del material didáctico se realice a través de esta vía.

Requisitos para la superación del curso, calificación de apto:

- Conexión regular a la plataforma
- Lectura y estudio de los contenidos (material didáctico)
- Realización del 100% de las pruebas de evaluación.

Requisitos para que la formación pueda ser bonificable:

Si tu empresa va a bonificar la formación, los requisitos son los que detallamos a continuación:

- **Conexión a la plataforma del 75% de las horas de duración del curso (la plataforma dispone de un reloj que contabilizará tu tiempo de conexión).**
- **Haber estudiado todo el material didáctico.**
- **Haber realizado el 100% de las pruebas de evaluación.**
- **Descargar las guías del alumno y el cuestionario de satisfacción.**
- **Poner un mensaje de debate sobre un tema de interés relacionado con la temática del curso en el foro general del curso.**
- **Realizar al menos un ejercicio complementario.**
- **Participar al menos una vez en el chat o en las actividades que proponga el tutor.**