

INAF017PO. PANADERIA: TECNICO EN PANIFICACION

Código: INAF017PO

Horas: 20

Descripción del curso:

Acerca de este curso

Cod: INAF017PO

Unidad 1. MATERIAS PRIMAS.

1.1. Materias primas: harina (clasificación, tipos, control de calidad y defectos de las harinas), agua, sal, masas madre, levadura y mejorantes.

1.2. Etapas de la panificación: amasado, división, formado, fermentación y cocción.

Unidad 2. ELABORACIÓN DE PANES

2.1. Pan payés.

2.2. Pan francés.

2.3. Pan candeal.

2.4. Hogaza de León.

2.5. Pan gallego.

2.6. Otros panes.

Unidad 3. CONTROL DE PROCESOS Y OPERACIONES

- 3.1. Defectos del pan, causas y soluciones.
- 3.2. Alteraciones microbianas en el pan y en la bollería.
- 3.3. Envejecimiento del pan.
- 3.4. Panadería mecanizada.
- 3.5. La panadería artesana.

Unidad 4. UTILIZACIÓN DE MATERIAS PRIMAS, ELABORACIÓN DE PAN Y PUESTA EN MARCHA DE SOLUCIONES EN EL PROCESO DE ELABORACIÓN.

¿Qué aprenderás?

Identificar y conservar en perfectas condiciones los ingredientes que forman el pan. Elaborar diferentes variedades. Reaccionar de forma eficiente ante cualquier incidencia derivada de los propios ingredientes, masas madre, conservación o proceso de fabricación.