

# UF0291

## Elaboración de productos de panadería

**Descripción:**

Realizar y/o dirigir las operaciones de elaboración de masas de panadería y bollería.

**Nº de horas:**

90 horas

**Objetivos:**

- Formular y efectuar la dosificación y amasado de los ingredientes necesarios para elaborar productos de panadería, consiguiendo la calidad e higiene requeridas.
- Aplicar las técnicas de división, boleado, reposo, formado, entablado, fermentación y greñado adecuadas a cada tipo de masa y de producto a elaborar, consiguiendo la calidad e higiene requeridas.
- Reconocer y aplicar el método de cocción y enfriamiento requerido por cada producto.
- Aplicar los tratamientos de frío industrial en las distintas fases del proceso de elaboración de productos de panadería, consiguiendo los niveles de calidad y conservación requeridos.

**Requisitos y conocimientos:**

No son necesarios conocimientos específicos previos para cursar el módulo con aprovechamiento, sin embargo es aconsejable tener nociones básicas de matemáticas, ciencias y tecnología así como una buena comprensión lectora para asimilar con mayor facilidad estos contenidos.

Se recomienda contar con aptitudes como habilidades manuales y organizativas, perseverancia, constancia, creatividad y atención.

Dirigido a empresas y particulares que quieran formarse en el Oficio de la Panadería y Pastelería.

**Contenido UF0291: Elaboración de productos de panadería****Unidad didáctica 1. Caracterización de los tipos de masas y productos de panadería**

- 1.1. Clasificación de los productos de panadería según la Reglamentación técnicosanitaria.
- 1.2. Tipos de masas de panadería.
- 1.3. Formulación. Cálculo de ingredientes según la proporción establecida en la receta base
- 1.4. Sistemas de panificación: directo, mixto, esponja y autólisis.
- 1.5. Preparación de la masa madre: tipos (natural, poolish, prefermentos líquidos). Variables a controlar. Conservación. Beneficios del uso de la masa madre.
- 1.6. Descripción de las características químicas físicas, reológicas y organolépticas de las masas de pan. Factores que influyen en las características de las masas.
- 1.7. Productos finales de panadería: características, tipos, propiedades físicoquímicas y organolépticas.
- 1.8. 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**

- 2.1. Operaciones previas: Acondicionamiento del obrador, maquinaria, utillaje y materias primas.
- 2.2. Dosificación o pesado de ingredientes. Procesos manuales y automatizados.
- 2.3. Amasado y refinado (para masas con baja hidratación). Variables a controlar.
- 2.4. Reposo en masa o en bloque. Efectos sobre las características de las masas.
- 2.5. Obtención de piezas individuales. División, heñido o boleado, reposos en pieza y formado. Procesos manuales o mecánicos. Secuencia de ejecución y parámetros de control.
- 2.6. Entablado manual o mecánico.
- 2.7. Proceso de fermentación: Fundamentos. Tipos de fermentación. Equipos. Parámetros de control.
- 2.8. Corte o greñado manual o mecánico: Fundamento del proceso. Técnicas utilizadas. Tipos de corte según la masa empleada.
- 2.9. 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.
- 2.10. Deshorneado y enfriado de las piezas. Condiciones e influencia en el producto final.
- 2.11. Anomalías más frecuentes, causas y posibles correcciones en las distintas etapas del proceso de panificación.
- 2.12. Repercusión de la mecanización en los procesos de panificación.

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

### **Unidad didáctica 3. Aplicaciones técnicas del frío en panadería**

- 3.1. Pan precocido, congelado o refrigerado.
- 3.2. Fermentación controlada y aletargada.
- 3.3. Masa ultracongelada antes o después de la fermentación.
- 3.4. Adaptación de las fórmulas y procesos a las técnicas anteriores.
- 3.5. Anomalías, causas y posibles correcciones.
- 3.6. Regeneración de masas ultracongeladas.
- 3.7. Ventajas e inconvenientes de la utilización del frío en panadería.

#### **Más Información:**

Unidad Formativa perteneciente al Certificado de profesionalidad de Panadería y bollería (INAF0108)

Según contenidos regulados y establecidos en el Real Decreto 1380/2009, de 28 de agosto, B.O.E. número 233 de 26 de septiembre 2009, por el que se establecen tres certificados de profesionalidad de la familia profesional de Industria Alimentaria.