

## **1º INTRODUCCIÓN E HISTORIA DE LA PANADERÍA**

- INMERSIÓN EN EL MUNDO DEL PAN Y LAS MASAS.
- EL PAN EN LA HISTORIA. EL PAN EN ESPAÑA Y EN NUESTRA REGIÓN.

## **2º UTILLAJE Y MAQUINARIA EN UN OBRADOR**

- MAQUINARIA Y UTILLAJE ESPECÍFICOS EN PANADERÍA Y BOLLERÍA.
- UTILLAJE Y EQUIPOS COMPLEMENTARIOS.

## **3º MATERIAS PRIMAS**

- LA HARINA. HARINAS EN PANADERÍA.
- LEVADURA E IMPULSORES.
- LA SAL.
- AZÚCARES.
- LA LECHE.
- PRODUCTOS LÁCTEOS.
- EL HUEVO.
- FRUTOS SECOS.
- HIERBAS AROMÁTICAS Y ESPECIAS.

## **4º TIPOS DE MASAS Y PRODUCTOS DE PANADERÍA**

- CLASIFICACIÓN DE LOS PRODUCTOS DE PANADERÍA.
- MASAS EN PANADERÍA.
- EL SISTEMA MATEMÁTICO DEL PANADERO.
- ELABORACIÓN DE LA MASA MADRE.
- MASAS DE PAN Y SUS CARACTERÍSTICAS.
- ANOMALÍAS EN LAS MASAS DE PAN.

## **5º TÉCNICAS Y OPERACIONES BÁSICAS EN PANADERÍA**

- OPERACIONES BÁSICAS EN PANADERÍA.
- TÉCNICAS BÁSICAS EN PANADERÍA.

## **6º FASES DEL PROCESO DE PANIFICACIÓN**

- MISE EN PLACE.
- REPOSO O FERMENTACIÓN PRIMARIA.
- DIVISIÓN Y PESADO DE LA MASA.
- HEÑIDO O BOLEADO.
- REPOSO O SEGUNDA FERMENTACIÓN.
- FORMADO DE LAS PIEZAS.
- FERMENTACIÓN.
- CORTE DEL PAN.
- ANOMALÍAS Y SOLUCIONES.

## **PRÁCTICA:**

- ELABORACIÓN DE MASA MADRE PROPIA
- ELABORACIÓN DE PAN DE BAJA HIDRATACIÓN: PAN CANDEAL Y FABIOLA
- ELABORACIÓN DE PAN DE ALTA HIDRATACIÓN: CHAPATA
- ELABORACIÓN DE HIDRATACIÓN MODERADA: HOGAZA DE LEÓN Y BARRA DE FLAMA
- ELABORACIÓN DE PAN DE MOLDE, PAN DE LECHE, PAN DE MANTEQUILLA, PAN DE HAMBURGUESA