

ASISTENCIA EN PREPARACIONES GASTRONÓMICAS DE PANADERÍA Y PASTELERÍA

Objetivo: Al finalizar el curso, el participante estará en capacidad de asistir en actividades de operación de panadería y pastelería de acuerdo con los requerimientos establecidos, procedimientos y técnicas de elaboración en panadería y pastelería, normas de seguridad y salud en el trabajo, manipulación de alimentos y bajo la supervisión del jefe inmediato.

Dirigido a: personas que deseen aprender o a quienes se dediquen a labores de panadería y pastelería y deseen mejorar sus técnicas y habilidades.

Duración: 40 horas

Modalidad: presencial, virtual y semipresencial

Contenidos:

Unidad 1. Panadería, historia del pan, tipos de pan y buenas prácticas de manufactura en la elaboración de los productos.

- Historia del pan. Tipos de pan
- Comercialización del pan. Conocimiento de materias primas, receta estándar, normas de seguridad y salud en el trabajo, manipulación de alimentos y las disposiciones del superior.

Unidad 2. Ingredientes básicos de la panadería. Selección de materia prima, determinar peso, y aplicación de técnicas.

- La harina, el agua, la sal
- Azúcares y endulzantes. Mejorantes
- La levadura, materia grasa, la leche

Unidad 3. Máquinas y herramientas:

- Amasadora, Sobadora y Laminadora
- Cortadora o Divisora, Balanza, bandejas y latas
- El horno

Unidad 4. Etapas del Proceso: Participación en la selección del producto y materia prima

- La Masa Madre, El Amasado, División, Reposo y Formado
- La Fermentación, La Cocción, Almacenamiento
- Elaboración de masas básicas de sal y dulce
- Galletería

Unidad 5. Panes enriquecidos: Elaboración de masas, batidos, fermentación, moldeado de acuerdo a la indicación del superior.

- Panes con harinas especiales e ingredientes extras (pulpas, infusiones, etc.)
- Elaboración de pan de autor

- Panes nacionales e internacionales. Técnicas de elaboración y presentación.
- Elaboración de panes de diferentes regiones del Ecuador
- Panes con masas semihojaldradas.
- Panes planos
- Panes de diferentes países

Unidad 6. Normas de higiene en los equipos de panadería

- Herramientas básicas: batidora, moldes, cortadores, planchas, rodillo, esencias, espátulas, balanzas, etc.

Unidad 7. Principales productos pasteleros: moldeado, manguado de pastelería de acuerdo a las indicaciones del superior.

- Recuperación de materia prima sobrante. Empaque según las características del producto, etiquetado, limpieza final.
- Tortas, pasteles, bizcochos, bizcochuelos
- Cremas, el almíbar, el merengue, el chocolate
- Recetas de pastelería, empacado y etiquetado.