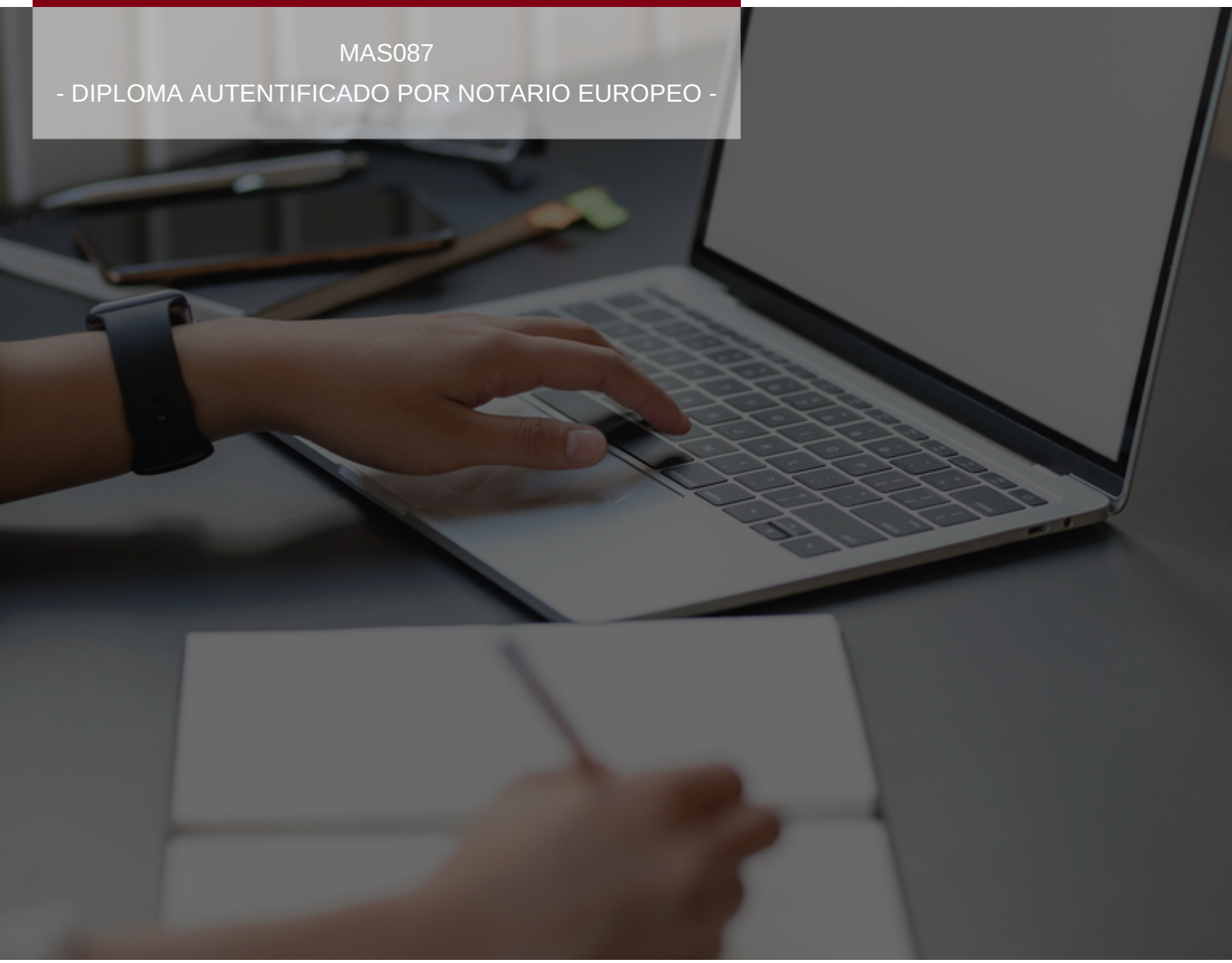
MÁSTER

MÁSTER DE DEPENDIENTE DE PANADERÍA Y PASTELERÍA

MAS087

- DIPLOMA AUTENTIFICADO POR NOTARIO EUROPEO -



DESTINATARIOS

Esta Titulación está dirigida a empresarios, directivos, emprendedores, trabajadores, estudiantes y cualquier persona que pretenda adquirir los conocimientos necesarios en relación con este ámbito profesional.

Permite conocer los productos de panadería, la higiene y seguridad en la panadería, las técnicas de venta aplicadas a las panaderías, la manipulación de alimentos, los fundamentos de la alimentación, los aspectos clave en la manipulación de alimentos, la identificación y afrontamiento de riesgos, el sectos de la panadería y la pastelería, los agentes de textura y consistencia en pastelería, bollería y repostería, los riesgos alimentarios asociados a los productos de panificación y pastelería, entre otros conceptos relacionados. Además, al final de cada unidad didáctica el/la alumno/a encontrará ejercicios de autoevaluación que le permitirán hacer un seguimiento del curso de forma autónoma.

El alumno recibirá acceso a un curso inicial donde encontrará información sobre la metodología de aprendizaje, la titulación que recibirá, el funcionamiento del Campus Virtual, qué hacer una vez el alumno haya finalizado e información sobre Grupo Esneca Formación. Además, el alumno dispondrá de un servicio de **clases en directo**.

FICHA TÉCNICA

CARGA HORARIA
600H

MODALIDAD
MIXTA, ONLINE
*Incluye módulos con clases en directo

CURSO INICIAL
ONLINE

TUTORIAS
PERSONALIZADAS

IDIOMA
ESPAÑOL

DURACION
HASTA UN AÑO
*Prorrogable

IMPORTE

VALOR ORIGINAL: ~~1520 €~~
VALOR ACTUAL: 380 €

CERTIFICACIÓN OBTENIDA

Una vez finalizados los estudios y superadas las pruebas de evaluación, el alumno recibirá un diploma que certifica el "**MÁSTER DE DEPENDIENTE DE PANADERÍA Y PASTELERÍA** ", de ESNECA BUSINESS SCHOOL, avalada por nuestra condición de socios de la CECAP y AEEN, máximas instituciones españolas en formación y de calidad.

Los diplomas, además, llevan el sello de Notario Europeo, que da fe de la validez, contenidos y autenticidad del título a nivel nacional e internacional.

CONTENIDO FORMATIVO

PARTE 1

DEPENDIENTE DE PANADERÍA

MÓDULO 1. PRODUCTOS DE PANADERÍA

UNIDAD DIDÁCTICA 1. CONOCIMIENTO Y DIFERENCIACIÓN DE LOS PRODUCTOS DE PANADERÍA

1. Inmersión en el mundo del pan y las masas.
2. Importancia del pan.
3. Propiedades del pan.
4. Clasificación de los productos de panadería.
5. Determinaciones organolépticas y físico-químicas de los productos de panadería.
6. Clasificación de los tipos de masas de panadería.

UNIDAD DIDÁCTICA 2. CONOCIMIENTO Y DIFERENCIACIÓN DE LOS PRODUCTOS DE PASTELERÍA-REPOSTERÍA Y BOLLERÍA

1. Inmersión en el mundo de la repostería.
2. Clasificación de productos de pastelería-repostería y bollería.
3. Repostería dulce y salada.
4. Bollería.

UNIDAD DIDÁCTICA 3. MATERIAS PRIMAS DE USO COMÚN EN PANADERÍA

1. Materias primas empleadas en panadería.
2. Harina: distintas clases y usos.
3. Agua y sal.
4. Levadura o impulsores.
5. Colorantes y aglutinantes.
6. Mantequilla y otras grasas.
7. Huevos y ovoproductos.
8. Azúcar y otros edulcorantes.
9. Cacao y derivados: distintos tipos de cobertura de chocolate.
10. Lácteos.
11. Distintos tipos de fruta y productos derivados (mermeladas, frutas confitadas y frutos secos).
12. Gelatinas y especias.
13. Distintas clases de “mix”.

UNIDAD DIDÁCTICA 4. INFLUENCIA DE LOS PRODUCTOS DE PESCADERÍA EN LA NUTRICIÓN

1. Introducción.
2. Clasificación de los alimentos.
3. Vitaminas en productos de panadería.
4. Minerales.
5. Agua.

MÓDULO 2. HIGIENE Y SEGURIDAD EN PANADERÍA

UNIDAD DIDÁCTICA 1. MANIPULACIÓN HIGIÉNICA DE ALIMENTOS

1. Los métodos de conservación de los alimentos.
2. El envasado y la presentación de los alimentos.
3. El etiquetado de alimentos y las marcas de salubridad.
4. Prácticas higiénicas y requisitos en la elaboración, transformación, transporte, recepción y almacenamiento de los alimentos.
5. Requisitos de los materiales en contacto con los alimentos.
6. Higiene del manipulador.
7. Higiene en locales, útiles de trabajo y envases.
8. Limpieza y desinfección.
9. Control de plagas.

UNIDAD DIDÁCTICA 2. MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS EN EL SECTOR DE PANADERÍA Y PASTELERÍA

1. Introducción.
2. Recepción y almacenamiento de materias primas.
3. La Mezcla de Ingredientes, su amasado y modelado.
4. Fermentación y Cocción.
5. Enfriamiento.
6. Rebanado, relleno y decoración después del horneado.
7. Envasado y Distribución.
8. Exposición y venta.
9. Programa de Limpieza, Desinfección y Control de Vectores en Locales de Panadería.
10. Los sistemas de autocontrol APCC y GPCH propios del sector de las panaderías.
11. Cumplimentación e importancia de la documentación de los sistemas de autocontrol: trazabilidad.

UNIDAD DIDÁCTICA 3. PREVENCIÓN DE RIESGOS LABORALES

1. Introducción.
2. Factores y situaciones de riesgo.
3. Daños derivados del trabajo.
4. Consideraciones específicas de seguridad.
5. Medidas de prevención y protección.

MÓDULO 3. TÉCNICAS DE VENTA APLICADAS A PANADERÍAS

UNIDAD DIDÁCTICA 1. EL PROCESO DE COMPRA. CONSUMIDOR EN PANADERÍAS

1. Proceso de decisión del comprador.
2. Roles en el proceso de compra.
3. Complejidad en el proceso de compra.
4. Tipos de compra.
5. Psicología del consumidor.
6. Variables que influyen en el proceso de compra.

UNIDAD DIDÁCTICA 2. EL PROCESO DE VENTA. VENDEDOR EN PANADERÍAS

1. Introducción.
2. Tipos de ventas.
3. Técnicas de ventas.
4. El vendedor.
5. Tipos de vendedores.
6. Características del buen vendedor.

7. Cómo tener éxito en las ventas.
8. Actividades del vendedor.
9. Nociones de psicología aplicada a la venta.

UNIDAD DIDÁCTICA 3. DOCUMENTOS MERCANTILES EN EL PROCESO DE COMPRA-VENTA EN PANADERÍAS

1. La ficha del cliente.
2. La ficha o catálogo del producto o servicio.
3. El documento de pedido.
4. El albarán o documento acreditativo de la entrega.
5. La factura.
6. Cheque.
7. Pagaré.
8. Letra de cambio.
9. El recibo.
10. Otros documentos: licencia de uso, certificado de garantía, instrucciones de uso, servicio de atención postventa, otros.
11. El libro de reclamaciones y su tratamiento administrativo.

UNIDAD DIDÁCTICA 4. LA COMUNICACIÓN COMERCIAL EN PANADERÍAS

1. El proceso de comunicación.
2. Elementos de la comunicación.
3. Dificultades de la comunicación.
4. Estructura del mensaje.
5. Niveles de la comunicación comercial.
6. Estrategias para mejorar la comunicación.
7. La comunicación comercial y publicitaria.

UNIDAD DIDÁCTICA 5. HABILIDADES SOCIALES EN EL PROCESO DE COMPRA-VENTA EN PANADERÍAS

1. ¿Qué son las habilidades sociales?
2. Escucha activa.
3. ¿Qué es la comunicación no verbal?
4. Componentes de la comunicación no verbal.

UNIDAD DIDÁCTICA 6. SERVICIO/ASISTENCIA AL CLIENTE EN PANADERÍAS

1. Servicio al cliente.
2. Asistencia al cliente.
3. Información y formación del cliente.
4. Satisfacción del cliente.
5. Formas de hacer el seguimiento.
6. Derechos del cliente-consumidor.

PARTE 2

MANIPULADOR DE ALIMENTOS EN PANADERÍAS Y PASTELERÍAS

INTRODUCCIÓN

BLOQUE I. FUNDAMENTOS DE LA ALIMENTACIÓN

MÓDULO 1. ALIMENTOS Y NUTRIENTES

UNIDAD DIDÁCTICA 1. ALIMENTOS

1. Clasificación de los alimentos
   -Lácteos
   -Farináceos
   -Verduras y hortalizas
   -Frutas
   -Carnes
   -Pescados
   -Huevos
   -Oleaginosos
   -Otros alimentos
2. Alimentos funcionales

UNIDAD DIDÁCTICA 2. NUTRIENTES

1. Macronutrientes
   -Hidratos de carbono
   -Proteínas
   -Lípidos
2. Micronutrientes
   -Vitaminas
   -Minerales

RESUMEN

AUTOEVALUACIÓN

MÓDULO 2. ANTROPOLOGÍA ALIMENTARIA

UNIDAD DIDÁCTICA 1. FUNDAMENTOS DE LA ANTROPOLOGÍA ALIMENTARIA

1. Investigación y perspectivas teóricas

UNIDAD DIDÁCTICA 2. SIMBOLOGÍA ALIMENTARIA

1. Comida y religión
   -Cristianismo
   -Islam
   -Judaísmo
   -Hinduismo
   -Budismo
2. Tabúes alimenticios

UNIDAD DIDÁCTICA 3. COHESIÓN SOCIAL DE LOS ALIMENTOS

UNIDAD DIDÁCTICA 4. IDENTIDAD Y ALIMENTACIÓN

1. Dinámica del poder
2. Etnicidad
3. Género

RESUMEN

AUTOEVALUACIÓN

BLOQUE II. ASPECTOS CLAVE EN LA MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS

MÓDULO 3. TÉCNICAS DE CONSERVACIÓN DE ALIMENTOS

UNIDAD DIDÁCTICA 1. CONSERVACIÓN DE ALIMENTOS

UNIDAD DIDÁCTICA 2. TÉCNICAS DE CONSERVACIÓN POR TRATAMIENTO TÉRMICO

1. Pasteurización
   -Pasteurización de baja temperatura prolongada
   -Pasteurización de alta temperatura corto tiempo
   -Pasteurización en botella
2. Esterilización
   -Esterilización por calor
   -Esterilización por radiación
   -Esterilización química
3. Escaldado
4. Cocción
5. Ultra-alta temperatura (UHT)

UNIDAD DIDÁCTICA 3. TÉCNICAS DE CONSERVACIÓN POR ADICIÓN DE SUSTANCIAS QUÍMICAS

1. Ahumado
2. Salazón
3. Encurtido
4. Adobo
5. Escabeche
6. Acidificación

UNIDAD DIDÁCTICA 4. TÉCNICAS DE CONSERVACIÓN POR RADIACIONES IONIZANTES

UNIDAD DIDÁCTICA 5. TÉCNICAS DE CONSERVACIÓN POR MODIFICACIÓN DE LA ATMÓSFERA

1. Atmósfera modificada
2. Atmósfera controlada
3. Envasado en vacío
4. Envasado con gas inerte
5. Envasado en atmósfera protectora

RESUMEN

AUTOEVALUACIÓN

MÓDULO 4. MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS

UNIDAD DIDÁCTICA 1. PROCESO DE MANIPULACIÓN

1. Recepción de materias primas
2. Métodos de conservación
3. Envasado y presentación
4. Etiquetado de los alimentos y marcas de salubridad
5. Requisitos de los materiales en contacto con los alimentos
6. Distribución y venta

UNIDAD DIDÁCTICA 2. MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS DE ALTO RIESGO

1. Manipulador de alimentos de mayor riesgo
2. Profundización en los aspectos técnico-sanitarios específicos de los alimentos de alto riesgo
   -Control de temperatura
   -Higiene y manipulación
   -Procedimientos de limpieza, desinfección y control de humedad
   -PH de los alimentos
   -Monitoreo y análisis microbiológico
   -Normativas y legislación
   -Planes de seguridad alimentaria
3. Requisitos de los manipuladores de alimentos
4. Cumplimentación e importancia de la documentación de los sistemas de autocontrol: trazabilidad

RESUMEN

AUTOEVALUACIÓN

MÓDULO 5. HIGIENE EN LA MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS

UNIDAD DIDÁCTICA 1. SALUD PÚBLICA Y LABORAL

1. Conceptos
2. Marco normativo
3. Riesgos derivados del uso de productos químicos
4. Medidas preventivas
5. Información sobre los riesgos

UNIDAD DIDÁCTICA 2. MEDIDAS DE MANIPULACIÓN

1. Higiene
   -Locales, útiles de trabajo y envases
2. Buenas prácticas
3. Hábitos
4. Estado de salud del manipulador
5. Limpieza y desinfección
6. Control de plagas
7. Prácticas peligrosas
8. Diseños de planes de higiene en las empresas alimentarias

RESUMEN

AUTOEVALUACIÓN

BLOQUE III. IDENTIFICACIÓN Y AFONTAMIENTO DE RIESGOS

MÓDULO 6. CONTAMINACIÓN DE ALIMENTOS

UNIDAD DIDÁCTICA 1. CONTAMINACIÓN DE LOS ALIMENTOS

1. Contaminación según el agente contaminante
   -Contaminación biológica
   -Contaminación química
   -Contaminación física
   -Contaminación ambiental
   -Contaminación durante la producción y procesamiento
2. Contaminación en función de su origen
   -Contaminación primaria
   -Contaminación directa
   -Contaminación cruzada

UNIDAD DIDÁCTICA 2. ENFERMEDADES DE TRANSMISIÓN ALIMENTARIA

1. Bacterias infecciosas
2. Bacterias tóxicas
3. Virus
4. Parásitos
5. Mohos
6. Biotoxinas marinas
7. Priones

UNIDAD DIDÁCTICA 3. TRATAMIENTO

1. Restablecimiento del nivel hídrico y electrolítico
2. Medidas dietéticas
3. Tratamiento farmacológico
4. Casos especiales

UNIDAD DIDÁCTICA 4. PREVENCIÓN

RESUMEN

AUTOEVALUACIÓN

MÓDULO 7. REACCIONES ADVERSAS A LOS ALIMENTOS

UNIDAD DIDÁCTICA 1. ALERGIA A LOS ALIMENTOS

1. Tipos de alergias
2. Manifestación
3. Pruebas

UNIDAD DIDÁCTICA 2. ALERGIA E INTOLERANCIA

UNIDAD DIDÁCTICA 3. IMPACTO PSICOSOCIAL DE LA ALERGIA A ALIMENTOS

UNIDAD DIDÁCTICA 4. PRINCIPIOS DEL CONTROL DE ALÉRGENOS

UNIDAD DIDÁCTICA 5. ETIQUETADO DE ALÉRGENOS

RESUMEN

AUTOEVALUACIÓN

MÓDULO 8. SISTEMA DE ANÁLISIS DE PELIGRO Y PUNTOS DE CONTROL CRÍTICOS

UNIDAD DIDÁCTICA 1. ¿QUÉ ES EL SISTEMA APPCC?

1. Origen
2. Prerrequisitos
3. Principios del sistema APPCC
4. Razones para implantar un sistema APPCC
5. Aplicación del sistema
6. Ventajas e inconvenientes
7. Capacitación
8. Normas ISO 22000 y FSSC 22000

UNIDAD DIDÁCTICA 2. INTRODUCCIÓN DE PUNTOS CRÍTICOS Y CONTROL

1. Peligros y su importancia
2. Metodología de trabajo
3. Formación del equipo de trabajo
4. Puntos de control críticos y medidas de control
5. Elaboración de planos de instalaciones
6. Anexo

RESUMEN

AUTOEVALUACIÓN

MÓDULO 9. TRAZABILIDAD Y SEGURIDAD

UNIDAD DIDÁCTICA 1. FUNDAMENTOS DE LA SEGURIDAD ALIMENTARIA

1. Disponibilidad
2. Accesibilidad
3. Aceptabilidad y consumo
4. Utilización biológica de los alimentos

UNIDAD DIDÁCTICA 2. CAUSAS DE LA INSEGURIDAD ALIMENTARIA

1. Degradación de los suelos
2. Escasez de agua
3. Contaminación atmosférica
4. Cambio climático
5. Explosión demográfica
6. Crisis económicas y problemas de gobernanza

UNIDAD DIDÁCTICA 3. INSEGURIDAD ALIMENTARIA

1. Inseguridad alimentaria leve
2. Inseguridad alimentaria moderada
3. Inseguridad alimentaria grave

UNIDAD DIDÁCTICA 4. ¿QUÉ SE ENTIENDE POR TRAZABILIDAD?

1. Cadena alimentaria
2. El manipulador en la cadena alimentaria
3. Tipos de trazabilidad alimentaria
   -Trazabilidad hacia atrás
   -Trazabilidad interna o de proceso
   -Trazabilidad externa o hacia delante

RESUMEN

AUTOEVALUACIÓN

MÓDULO 10. COVID-19 Y SEGURIDAD ALIMENTARIA

UNIDAD DIDÁCTICA 1. PANDEMIA DE COVID-19

1. Transmisión del virus

UNIDAD DIDÁCTICA 2. MEDIDAS PREVENTIVAS GENERALES

UNIDAD DIDÁCTICA 3. IMPACTO DEL COVID-19 EN LA SEGURIDAD ALIMENTARIA

1. Desafíos en la producción y suministro
2. Cambios en los patrones de consumo y demanda

UNIDAD DIDÁCTICA 4. CLAVES PARA LA MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS ANTE EL COVID-19

1. Plan de limpieza y desinfección
2. Recomendaciones para manipuladores de alimentos y consumidores

RESUMEN

AUTOEVALUACIÓN

MÓDULO 11. GESTIÓN DE CRISIS, EMERGENCIAS Y ALERTAS ALIMENTARIAS

UNIDAD DIDÁCTICA 1. CONCEPTUALIZACIÓN

UNIDAD DIDÁCTICA 2. APLICACIÓN

1. Valoración de eficacia

UNIDAD DIDÁCTICA 3. SISTEMAS INSTITUCIONALES DE ALERTAS ALIMENTARIAS

1. EFSA
2. AESAN

UNIDAD DIDÁCTICA 4. SISTEMA DE RETIRO Y RECUPERACIÓN DE PRODUCTOS

UNIDAD DIDÁCTICA 5. SANCIONES Y MEDIDAS CAUTELARES

UNIDAD DIDÁCTICA 6. RETROALIMENTACIÓN Y FINALIZACIÓN DE LA ALERTA

1. Informes técnicos

RESUMEN

AUTOEVALUACIÓN

MÓDULO 12. MARCO LEGAL

UNIDAD DIDÁCTICA 1. REQUISITOS SANITARIOS Y CONTROL DE LA LEGIONELOSIS

UNIDAD DIDÁCTICA 2. PRODUCTOS CON DENOMINACIÓN DE CALIDAD

UNIDAD DIDÁCTICA 3. PRODUCTOS ECOLÓGICOS

UNIDAD DIDÁCTICA 4. DERECHO ALIMENTARIO

1. Principios generales del Derecho alimentario
2. Distribución de competencias

UNIDAD DIDÁCTICA 5. ETIQUETADO DE LOS PRODUCTOS ALIMENTARIOS

1. Modelo *nutri-score* de etiquetado

RESUMEN

AUTOEVALUACIÓN

BLOQUE IV. SECTOR DE LA PANADERÍA Y PASTELERÍA

MÓDULO 13. EL PAN

UNIDAD DIDÁCTICA 1. CONCEPTUALIZACIÓN

1. Principales ingredientes
   -El porcentaje del panadero
2. Procedimiento general
3. Variedades
4. Normativización

UNIDAD DIDÁCTICA 2. HARINAS

1. Clasificación según su fuerza
2. Clasificación en función de la extracción

UNIDAD DIDÁCTICA 3. PREFERMENTOS

1. Tipologías
   -Prefermentos firmes o secos
   -Prefermentos blandos
2. Levadura y tempos ante la fermentación
3. Masa madre
4. Conservación

UNIDAD DIDÁCTICA 4. MASA MADRE

1. Proceso de creación

UNIDAD DIDÁCTICA 5. AMASADO

1. Variables
2. Metodologías
   -Amado manual
   -Amasado mecánico
3. Autolisis

UNIDAD DIDÁCTICA 6. FERMENTACIÓN

1. Fases
2. Factores que afectan la fermentación
3. Tipos de levadura
   -Consideraciones para la selección de levadura
4. Actividad enzimática

UNIDAD DIDÁCTICA 7. HORNEADO

1. Greñado
   -¿Cómo se realiza el greñado?
2. Reacciones químicas

UNIDAD DIDÁCTICA 8. CONSERVACIÓN

1. Métodos de conservación

RESUMEN

AUTOEVALUACIÓN

MÓDULO 14. OTROS PRODUCTOS DE PANADERÍA

UNIDAD DIDÁCTICA 1. *BAGUETTE*

1. Tipologías
2. Elaboración

UNIDAD DIDÁCTICA 2. *FOCACCIA*

1. Variedades
2. Preparación

UNIDAD DIDÁCTICA 3. *CALZONE*

1. Clases
2. Procedimiento

UNIDAD DIDÁCTICA 4. *BAGEL*

1. Tipos
2. Elaboración

UNIDAD DIDÁCTICA 5. *CIABATTA*

1. Variedades
2. Preparación

UNIDAD DIDÁCTICA 6. *PANETTONE*

1. Clases
2. Procedimiento

UNIDAD DIDÁCTICA 7. *PIZZA*

1. Tipos de masa y estilos
2. Elaboración

UNIDAD DIDÁCTICA 8. *PANINI*

1. Variedades
2. Preparación

UNIDAD DIDÁCTICA 9. *CHRISTSTOLLEN*

1. Clases
2. Procedimiento

UNIDAD DIDÁCTICA 10. *KACHAPURI*

1. Rellenos y estilos regionales
2. Elaboración

UNIDAD DIDÁCTICA 11. *HOKKAIDO*

1. Tipologías
2. Preparación

UNIDAD DIDÁCTICA 12. *BAO*

1. Rellenos
2. Procedimiento

UNIDAD DIDÁCTICA 13. *RAMAZAN PIDESI*

1. Clases
2. Elaboración

UNIDAD DIDÁCTICA 14. *INJERA*

1. Variedades
2. Preparación

RESUMEN

AUTOEVALUACIÓN

MÓDULO 15. PASTELERÍA, BOLLERÍA Y REPOSTERÍA

UNIDAD DIDÁCTICA 1. CONCEPTUALIZACIÓN

UNIDAD DIDÁCTICA 2. MATERIAS PRIMAS

UNIDAD DIDÁCTICA 3. RELLENOS

1. Crema inglesa
2. Crema de mantequilla
3. *Ganache*
4. Nata montada
5. Merengue
6. Salsas y mermeladas

UNIDAD DIDÁCTICA 4. *MOUSSES*

1. Sabor
2. Estabilizante
3. Aireado
4. Clasificación
   -*Mousse* de base simple
   -*Mousse* de tipo *bavaroise*
   -*Mousse* de pasta bomba
   -*Mousse* de base Chiboust
   -*Mousse* de base merengue

UNIDAD DIDÁCTICA 5. MASAS

1. Masas batidas
2. Masas quebradas
3. Masas escaladas
4. Masas fermentadas

RESUMEN

AUTOEVALUACIÓN

MÓDULO 16. OTROS PRODUCTOS DE PASTELERÍA, BOLLERÍA Y REPOSTERÍA

UNIDAD DIDÁCTICA 1. CRUASÁN

1. Tipologías
2. Elaboración

UNIDAD DIDÁCTICA 2. HOJALDRE

1. Variedades
2. Preparación

UNIDAD DIDÁCTICA 3. BIZCOCHO

1. Estilos y sabores
2. Procedimiento

UNIDAD DIDÁCTICA 4. MAGDALENA

1. Clases
2. Preparación

UNIDAD DIDÁCTICA 5. GALLETAS

1. Tipos
2. Elaboración

UNIDAD DIDÁCTICA 6. *MACARONS*

1. Sabores
2. Preparación

UNIDAD DIDÁCTICA 7. CHOCOLATE

1. Variedades
2. Fruto del cacao
   -Proceso de fabricación
3. Bombonería

UNIDAD DIDÁCTICA 8. DONUTS

1. Variedades
2. Preparación

UNIDAD DIDÁCTICA 9. CHURROS

1. Tipologías
2. Elaboración

UNIDAD DIDÁCTICA 10. HELADOS

1. Tipologías
2. Procedimiento

UNIDAD DIDÁCTICA 11. *PETIT FOURS* Y *MIGNARDISES*

RESUMEN

AUTOEVALUACIÓN

MÓDULO 17. AGENTES DE TEXTURA Y CONSISTENCIA EN

PASTELERÍA, BOLLERÍA Y REPOSTERÍA

UNIDAD DIDÁCTICA 1. AGENTES GELIFICANTES

1. Gelatina
2. Agaragar
3. Pectina
4. Alginatos
5. Carragenina

UNIDAD DIDÁCTICA 2. EMULSIONANTES

1. Lecitina
2. Mono y diglicéridos de ácidos grasos
3. Estearoil lactilato de sodio

UNIDAD DIDÁCTICA 3. ESTABILIZADORES

1. Goma xantana
2. Goma guar
3. Carboximetilcelulosa

UNIDAD DIDÁCTICA 4. ESPESANTES

1. Almidón modificado
2. Harina
3. Fécula de maíz

UNIDAD DIDÁCTICA 5. HUMECTANTES

1. Glicerina
2. Sorbitol
3. Propilenglicol

RESUMEN

AUTOEVALUACIÓN

MÓDULO 18. RIESGOS ALIMENTARIOS ASOCIADOS A LOS PRODUCTOS DE PANIFICACIÓN Y PASTELERÍA

UNIDAD DIDÁCTICA 1. FLUJO GENERAL DE LOS PRODUCTOS DE PANADERÍA Y PASTELERÍA

UNIDAD DIDÁCTICA 2. RECEPCIÓN Y ALMACENAMIENTO DE MATERIAS PRIMAS

1. Almacenamiento a temperatura ambiente
2. Almacenamiento en frío

UNIDAD DIDÁCTICA 3. ELABORACIÓN Y COCINADO

1. Mezclado de ingredientes, amasado y modelado
2. Fermentación y cocción

UNIDAD DIDÁCTICA 4. ENFRIAMIENTO

1. Rebanado, relleno y decoración

UNIDAD DIDÁCTICA 5. ENVASADO Y DISTRIBUCIÓN

UNIDAD DIDÁCTICA 6. COMERCIALIZACIÓN

RESUMEN

AUTOEVALUACIÓN

SOLUCIONARIO

BIBLIOGRAFÍA RECOMENDADA