

-PROGRAMA:

INTENSIVO DE PANADERÍA. - \$840.000.-

Objetivos:

Programa sábados intensivos de panadería, dirigido a amantes del rubro y quienes busquen conocer y adquirir diferentes técnicas comenzando por productos de panadería tradicional chilena hasta finalizar con el desarrollo de variedad de productos de panadería de alta hidratación y bollería hojaldrada.

Con una duración de 9 sesiones además de elaborar variedad de productos, podrán identificar los insumos básicos, así como aplicar los procesos de elaboración para lograr productos óptimos.

Por otra parte, de forma transversal determinarán rendimiento y costos asociados, siguiendo siempre operaciones de higiene y seguridad alimentaria.

Opción de realizar práctica de (1 mes). (No obligatoria).

Duración:

9 sesiones de 10 horas pedagógicas. (2 sábados al mes).

Horario:

9:15 a 17:30

Inicio:

Sábado 07 de marzo 2020.

CONTENIDOS
• Materias indispensables en panadería y procesos en la producción de panadería.
• Higiene en la manipulación de alimentos
• Estandarización de productos
• Prevención de riesgos laborales
• Equipamiento
• Panadería Chilena
• Panes enriquecidos (saborizados y soft)
• Panes hidratados
• Productos de Bollería hojaldrada.
• Panes con Masa madre

CONTENIDOS

CONTENIDOS	OBJETIVOS
<ul style="list-style-type: none"> Materias primas indispensables en panadería y procesos en la producción de panadería. 	<ul style="list-style-type: none"> Identificar materias primas básicas utilizadas en panadería, reconocer sus características y funcionalidad en la elaboración de pan. Identificar los procesos indispensables en la elaboración de productos de panadería. Reconocer la importancia del cumplimiento de cada etapa en la panificación. Determinar puntos críticos de control (PCC) en la elaboración de productos de panadería.
<ul style="list-style-type: none"> Higiene en la manipulación de alimentos 	<ul style="list-style-type: none"> Identificar los principales agentes contaminantes biológicos, químicos y físicos asociados a las Enfermedades de Transmisión Alimentaria (ETA). Identificar y describir las características que determinan la calidad alimentaria de los productos. Comprender y aplicar principios del proceso de higienización en panadería.
<ul style="list-style-type: none"> Prevención de riesgos laborales 	<ul style="list-style-type: none"> Aplicar normas de seguridad laboral, manejando protocolos básicos en caso de accidentes, emergencias o catástrofes naturales.
<ul style="list-style-type: none"> Estandarización de productos 	<ul style="list-style-type: none"> Estandarizar productos. Calcular rendimiento de las diferentes preparaciones. Determinar PCC
<ul style="list-style-type: none"> Equipamiento 	<ul style="list-style-type: none"> Conocer equipamiento mayor y menor de una panadería. Reconocer el correcto uso y funcionamiento del equipamiento de una panadería.
<ul style="list-style-type: none"> Panadería Chilena 	<ul style="list-style-type: none"> Elaborar productos de panadería tradicional chilena, aplicando técnicas de elaboración, fermentación y hornero según corresponda. <ul style="list-style-type: none"> ✓ Pan amasado. ✓ Marraqueta. ✓ Hallulla. ✓ Bocado de dama. ✓ Dobladas.
<ul style="list-style-type: none"> Panes enriquecidos. 	<ul style="list-style-type: none"> Elaborar productos enriquecidos de panadería, aplicando técnicas de elaboración, fermentación y hornero según corresponda. Identificar variedad de moldes para elaborar diferentes formatos. <ul style="list-style-type: none"> ✓ Pan de espinaca ✓ Pan de beterraga ✓ Pan de Curcuma ✓ Panes soft (molde, frica y hotdog)

<ul style="list-style-type: none"> • Panes hidratados 	<ul style="list-style-type: none"> • Elaborar productos de panadería en base a masas muy hidratadas, siguiendo operaciones básicas de producción en los talleres prácticos, aplicando técnicas de panificación y BPM. <ul style="list-style-type: none"> ✓ Pan ciabatta. ✓ Pan toscano. ✓ Pan de cristal. ✓ Bolla Gallega.
<ul style="list-style-type: none"> • Productos de Bollería hojaldrada. 	<ul style="list-style-type: none"> • Elaborar productos de bollería, con y sin fermentación. • Identificar técnicas para la elaboración de empastes según corresponda. <ul style="list-style-type: none"> ✓ Facturas. ✓ Rejillas. ✓ Croissant. ✓ Pan de chocolate.
<ul style="list-style-type: none"> • Masa madre 	<ul style="list-style-type: none"> • Conocer proceso y uso de la masa madre. • Identificar diferentes pre fermentos. • Identificar ventajas al elaborar panes con masa madre. <ul style="list-style-type: none"> ✓ Hogazas ✓ Hogaza de miel y nuez ✓ Hogaza integral.