

CURSO DE PANADERÍA Y BOLLERÍA

MÓDULO 1: INTRODUCCIÓN A LA PANADERÍA Y BOLLERÍA

- a) Historia de la panadería y la bollería.
- b) Equipamiento y utensilios esenciales.
- c) Higiene y seguridad en la cocina.

MÓDULO 2: INGREDIENTES BÁSICOS

- a) Tipos de harina y su uso.
- b) Levaduras y otros agentes leudantes.
- c) Azúcares, grasas y otros ingredientes comunes.
- d) Control de calidad de los ingredientes.

MÓDULO 3: TÉCNICAS FUNDAMENTALES DE PANADERÍA

- a) Preparación de masas: amasado y fermentación.
- b) Formado y moldeado de panes.
- c) Procesos de horneado y control de temperatura.
- d) Evaluación de la calidad del pan.

MÓDULO 4: PANES TRADICIONALES

- a) Baguettes y pan francés.
- b) Pan rústico y artesanal.
- c) Panes integrales y multigrano.
- d) Panes étnicos y regionales.

MÓDULO 5: BOLLERÍA

- a) Tipos de masas para bollería.
- b) Croissants y facturas.
- c) Roles de canela y brioches.
- d) Rellenos y decoraciones para bollería.

MÓDULO 6: PANES ESPECIALES Y DIETÉTICOS

- a) Pan sin gluten.
- b) Panes bajos en carbohidratos.
- c) Panes de centeno y espelta.
- d) Panes con ingredientes especiales (frutos secos, semillas, etc.).