



ELABORACIÓN DE PRODUCTOS PANIFICADOS

El curso de Elaboración de Productos Panificados brinda herramientas para comprender los procesos y las características de cada uno de los productos panificados.

Permite al egresado poder realizar mejoras y/o actualización en líneas de procesado, como así también, poder diseñar nuevos productos.

MODULO 1

INTRODUCCIÓN.

- **Unidad 1:** Materias Primas.
- **Unidad 2:** Macro-ingredientes.
- **Unidad 3:** Micro-ingredientes.
- **Unidad 4:** Equipamiento.

MODULO 2

PANES.

- **Unidad 1:** Mercados y Legislación.
- **Unidad 2:** Elaboración de Pan Francés.
- **Unidad 3:** Elaboración de productos especiales.
- **Unidad 4:** Problemas con los panificados.

MODULO 3

PASTA, DISCO DE MASA Y PRODUCTOS BATIDOS.

- **Unidad 1:** Mercados y Legislación.
- **Unidad 2:** Elaboración de pastas.
- **Unidad 3:** Elaboración de productos batidos.
- **Unidad 4:** Galletas.

MODULO 4

PANIFICADOS SIN TRIGO.

- **Unidad 1:** Celiaquía.
- **Unidad 2:** Panes de maíz.
- **Unidad 3:** Productos a base de arroz.
- **Unidad 4:** Otros cereales.