

TECNOLOGÍA DE LA PANIFICACIÓN



ENFOQUE

Curso teórico-práctico cuyos objetivos son; contribuir a profesionalizar el oficio del panadero, a través de la capacitación del personal de elaboración y de los titulares afectados al cargo de maestro amasador y maestro de pala, de los establecimientos de panadería. Proporcionar conocimientos tecnológicos sobre materias primas y procesos, así como sobre su aplicación práctica. Informar sobre la normativa vigente en aspectos como seguridad y bromatológico. Proporcionar un ámbito de puesta en común y discusión de aspectos técnicos diversos de la panificación. Brindar información sobre fuentes de consulta bibliográfica en las diversas áreas.

DIRIGIDO A

- Maestros amasadores, maestros de pala y ayudantes panaderos experimentados que conozcan y realicen eventualmente tareas de maestro.
- Propietarios de panaderías e hijos de estos, cuya función en el establecimiento esté vinculada a las tareas propias de maestro.
- Supervisores y técnicos de empresas relacionadas con la elaboración de panificados.
- Alumnos de Panadería Avanzada.

MÓDULO ÚNICO

Las bases de la panificación explicadas en profundidad, para la prevención y resolución de problemas en la elaboración.

Materias primas: trigo / harina / herramientas para determinar su calidad / harinas especiales / Aditivos /Leva- duras/Materias grasas / otras materias primas (agua, sal, azúcares, huevos, malta, hidrocoloides, miel, etc.

Química de la panificación: bases elementales y su relación con la práctica.

Los procesos: balanceo de la receta / balance térmico / amasado / sistemas de panificación / manipulación de la masa / fuerza de la masa / fermentaciones / aplicaciones de frío/ cocción y hornos / conservación / elaboraciones diferidas.

- Defectos en panificados: causas y soluciones / enfermedades del pan.
- Calidad / apreciación de la calidad / criterios.
- Normas vigentes: Seguridad / UNIT / Reglamento Bromatológico Nacional / normas para locales y elaboradores / organismos de control.
- Técnicas de producción diferidas.
- El uso del frío en panadería.
- Panadería congelada
- Masa madre y prefermentos
- El envejecimiento en el pan



Inicio:
9 de octubre

Finaliza:
27 de noviembre



Frecuencia:
Miércoles y viernes

Horario:
Clases teóricas: 9:30 a 12 hs
Clases prácticas: 8 a 12 hs



12 Clases Teóricas
\$ 20.800

3 Clases Prácticas
\$ 6.500



Si estás trabajando o en seguro por desempleo, puedes solicitar el subsidio correspondiente.

*Nota: el inicio del curso está supeditado a que se cubran los cupos necesarios, de lo contrario no se realiza.

Inspirado en la búsqueda de la perfección y el dominio de la técnica, el Diploma de Maestro Panadero del CIPU, combina los típicos productos de la panadería más tradicionales de Uruguay con los clásicos internacionales y las nuevas tendencias. El estudiante obtendrá un certificado por cada uno de los niveles alcanzados y el Diploma de Maestro Panadero al obtener los tres certificados. Nuestros estudiantes cuentan con la posibilidad de matricularse en

la carrera de Panadería Profesional y realizar de forma consecutiva los tres cursos o matricularse en los diferentes módulos en forma individual y cursarlos de acuerdo con su conveniencia, siempre respetando las previaturas. Si cuentas con experiencia demostrable en el sector, tienes la opción de realizar nuestra prueba técnica de nivel y comenzar la formación en los módulos más avanzados.