



BAKERS MANUFACTURING
ACADEMY



Proceso de Manufactura de Pan

PROGRAMA DEL CURSO - CURSO AVANZADO

**PATROCINADOR
DEL CURSO**



TODOS LOS DERECHOS RESERVADOS Y COPIA ESCRITA POR: AMERICAN BAKERS ASSOCIATION
601 PENNSYLVANIA AVE., NW, SUITE 230 | WASHINGTON, DC 20004
TELÉFONO: (202) 789-0300 | WWW.AMERICANBAKERS.ORG

RECURSOS



Proceso de Manufactura de Pan

Costo: Miembros de ABA: \$ 250 | No miembro: \$ 500

El curso es un curso totalmente digitalizado que se ofrece a través del portal de la academia que se centra en cada paso del proceso de fabricación, desde la ampliación hasta el envasado del producto terminado. El curso se divide en dos secciones compuestas por 20 módulos.

El Curso sigue el flujo del proceso de fabricación:

- ✓ Explicar el propósito de cada paso del proceso de fabricación.
- ✓ Describir las características de la masa y el producto terminado de más o menos
- ✓ Realizar cada paso en el proceso de fabricación.
- ✓ Identificar las correcciones por rendimiento superior o inferior en cada paso del proceso de fabricación.
- ✓ Identificar los controles críticos de producción de calidad para cada paso en el proceso de fabricación.
- ✓ Identificar los equipos comunes utilizados para cada paso en el proceso de fabricación.
- ✓ Explique cada paso único de cada sistema de masa.
- ✓ Identifique rangos de referencia aceptables para cada sistema de masa (ingredientes únicos, tiempo, temperatura, equipo, pH/TTA, etc.).
- ✓ Explique los ajustes comunes para cada sistema de masa.
- ✓ Identificar las ventajas y desventajas de cada sistema de masa
- ✓ Comparar y contrastar los sistemas de masa.
- ✓ Describa cómo la temperatura de la masa (y la edad) afecta el proceso de fabricación.
- ✓ Identificar ajustes comunes a cada paso del proceso de fabricación.

CARACTERÍSTICAS

- Totalmente digitalizado a través del Portal de la Academia
- Duración: 8 horas, hasta seis semanas para terminar.
- Idiomas disponibles: Inglés y Español
- Prueba final: 80% GPA final para recibir el certificado.



QUIÉN DEBE INSCRIBIRSE

- Para aquellos que desean administrar o supervisar el turno, departamento o instalación de panadería

Capítulos del módulo:

Proceso de fabricación – Parte 1:

1. Introducción a la fabricación
2. Escala de ingredientes
3. Mezcla
4. Fermentación
5. Sistemas de masa: Esponja y masa
6. Sistemas de masa: fermentación líquida
7. Sistemas de masa Masa recta
8. Sistemas de masa: sin masa de tiempo
9. Sistemas de masa: mezcla continua
10. Sistemas de masa: compare los sistemas de masa

Proceso de fabricación – Parte 2:

11. Repartir
12. Redondeo
13. Prueba intermedia
14. Hojas y molduras
15. Panoramicación
16. Levado
17. Revestimiento y división
18. para Hornear
19. Desvanecimiento y enfriamiento
20. Empaque

Categorías de producción: Pan

Review - Fermentation Rate



Revisión - Fermento líquido



DESCRIPCIÓN GENERAL



La lección desarrolla el conocimiento de la función de los ingredientes desde el escritorio y lo pone a trabajar en la planta de producción. Este curso se centra en los pasos para fabricar pan, utilizando un sistema de esponja y masa, el sistema de masa más común para pan blanco.

El curso incluye escalado de ingredientes, mezcla y fermentación, cubriendo información común para todos los sistemas de masa y destacando las diferencias con otros sistemas de masa.

El curso luego se ramifica en cada sistema de masa aprendiendo las especificaciones de mezcla y fermentación. Los sistemas de masa se enumeran de más a menos comúnmente utilizados para la producción a gran escala. Otros objetivos de aprendizaje incluyen la fermentación líquida y la mezcla continua, que se simplifican para ilustrar el proceso primario.

OBJETIVOS DEL CURSO

Además del contenido específico para cada paso, en el nivel más alto al finalizar este curso, usted será capaz de:

1. Explicar el propósito de cada paso del proceso de fabricación.
2. Describir las características de la masa y el producto terminado de realizar en exceso o en exceso cada paso en el proceso de fabricación.
3. Identificar las correcciones por rendimiento superior o inferior en cada paso del proceso de fabricación.
4. Identificar los controles críticos de producción de calidad para cada paso en el proceso de fabricación.
5. Identificar los equipos comunes utilizados para cada paso en el proceso de fabricación.
6. Explique cada paso único de cada sistema de masa.
7. Identifique rangos de referencia aceptables para cada sistema de masa (ingredientes únicos, tiempo, temperatura, equipo, pH/TTA, etc.).
8. Explique los ajustes comunes para cada sistema de masa.
9. Identificar las ventajas y desventajas de cada sistema de masa.
10. Comparar y contrastar los sistemas de masa.
11. Describa cómo la temperatura de la masa (y la edad) afecta el proceso de fabricación.
12. Identificar ajustes comunes a cada paso del proceso de fabricación.

ESTRUCTURA/ENFOQUE DEL CURSO:

1. El curso consta de 20 módulos. El curso comienza a través de un estudio independiente mediante la lectura del plan de estudios y el acceso tanto a la primera parte como a la segunda parte de los materiales didácticos. Cada módulo interactivo tiene verificaciones de conocimiento incorporadas para probar su comprensión a lo largo del curso.
2. Cada módulo tiene una evaluación final de conocimientos para medir su comprensión de las verificaciones de conocimientos a lo largo del curso. La puntuación resultante no cuenta para la calificación final. Esta puntuación les da a los estudiantes una idea de cómo han captado, aplicado o dado sentido a los materiales educativos presentados. Al aprobar dentro del puntaje umbral, los estudiantes pueden medir con precisión la efectividad y el impacto de la capacitación y la capacidad de aprobar la prueba final.
3. Siguiendo los materiales educativos, los estudiantes deben completar una encuesta de salida y una prueba final. Los estudiantes deben tomar la prueba final con un GPA del 80% o más dentro de los tres (3) intentos para recibir un certificado de graduación. Si no aprueba con éxito la prueba final después de tres (3) intentos, puede comunicarse con nuestro equipo del Departamento de Educación (academy@ameicanbakers.org) para obtener información sobre cómo obtener un intento adicional. (Es posible que se apliquen cuotas de registro).
4. Planee completar las lecciones en orden. Algunas actividades no serán accesibles hasta que haya completado una actividad requerida antes.