



TECNOLOGÍAS PARA LA BASE SOCIAL
UNIDAD DE ASISTENCIA TÉCNICA Y FORMACIÓN

TÍTULO DEL CURSO	Herramientas para la producción y comercialización de productos panificados NIVEL 2
DIRECCIÓN	Avda. Gral. Paz 5445 (e/Albarellos y Constituyentes) INTI Lácteos
TELÉFONO	4724-6200/300/400 int.: 6128
DOCENTE/S	Ing. Mariana Olmedo (Cereales y Oleaginosas) Ing. Eduardo Miculicich (UATyF) Prof. Walter Herrero (Área de Microfinanzas)

Destinatarios

Dirigido a personas con intención y actitud emprendedora que ya estén elaborando y/o comercializando productos panificados, interesados en reforzar la correcta manipulación de alimentos y ampliar las posibilidades de elaboración de productos panificados y de gestión de un microemprendimiento.

Objetivos del curso

- ↻ Revisar herramientas para elaborar alimentos seguros y saludables.
- ↻ Incorporar el uso de otras materias primas y diferentes procesos de fermentación y acabado.
- ↻ Profundizar aspectos de gestión de microemprendimientos.

Observaciones

Se entregarán fotocopias de cada una de las exposiciones.
La propuesta es cubrir todos los temas en una jornada. Por tal motivo se ruega la máxima puntualidad.

HERRAMIENTAS PARA LA PRODUCCIÓN Y COMERCIALIZACIÓN DE PRODUCTOS PANIFICADOS

1º Día

09:00 a 10:15: *Manipulación higiénica de alimentos*

- ↗ Repaso de los aspectos fundamentales de las Buenas Prácticas de Manufactura (BPM).

10:15: Pausa

10:30 a 12:00: *Manipulación higiénica de alimentos*

- ↗ Elaboración de registros
- ↗ Manejo de plagas

12:00: Almuerzo

12:45 a 14:15: *Elaboración de productos panificados*

- ↗ Utilización de distintos tipos de cereales en panificación. Propiedades, características, formulas, procesos de elaboración.

14:15: Pausa

14:30 a 16:00: *Elaboración de productos panificados*

- ↗ Procesos de fermentación de masas, distintas alternativas, utilización de masas madres, fermentaciones cortas y largas.

2º Día

09:00 a 10:15: *Elaboración de productos panificados*

- ↗ Defectos en panificación. Análisis de sus causas.
- ↗ Calidad en productos panificados, tabla de cálculo.
- ↗ Obtención de acabados y glaseados.

10:15: Pausa

10:30 a 12:00: *Herramientas de gestión*

- ↗ Planificación: toma de decisiones, programación del trabajo, distribución de las responsabilidades y tareas.

12:00: Almuerzo

12:45 a 14:15: *Herramientas de gestión*

- ↗ Estimación de las ventas.
- ↗ Requerimientos de personas y materiales necesarios para la producción. Costos.
- ↗ Ejercicio de aplicación. Proceso de elaboración de productos panificados.

14:15: Pausa

14:30 a 16:00: *Herramientas de gestión*

- ↗ Ejercicio de aplicación. Proceso de elaboración de productos panificados.

16:00: Entrega de certificados

CURSO	Taller de panificación artesanal Nivel 2
HORARIO	De 9:00 a 16 horas
DIRECCIÓN	Avda. Gral. Paz 5445 (e/Albarellos y Constituyentes) Comedor INTI

TELÉFONO	4724-6200/300/400 int.: 6128
DOCENTE/S	Instr. Gastr. Walter Gastaldo

Destinatarios

Dirigido a personas que hayan asistido a Talleres de Nivel 1 dictados en el INTI y que estén elaborando productos panificados u afines.

Objetivos del curso

- ↳ Transmitir otras técnicas, procedimientos y recetas para la elaboración y producción de panes artesanales.
- ↳ Practicar y aplicar las Buenas Prácticas de Manufacturas (BPM) para obtener alimentos en buenas condiciones de inocuidad.
- ↳ Desarrollar el uso de las planillas de elaboración y los esquemas de producción.
- ↳ Degustar y analizar productos de elaborados actualmente por los asistentes.

Contenido programático

- ↗ Pan integral multicereal
- ↗ Chips
- ↗ Grisines
- ↗ Pan árabe
- ↗ Pan de Viena.
- ↗ Focaccia
- ↗ Degustación y análisis de lo obtenido.

Requisitos indispensables

Haber concurrido al curso teórico y a los talleres prácticos correspondientes al 1° nivel de productos panificados.

Observaciones

Se entregarán fotocopias de los temas tratados en el taller: formulaciones, procedimientos, planillas, esquemas de evaluación sensorial.
La propuesta es cubrir todos los temas en una clase. Por tal motivo se ruega la máxima puntualidad.