

**ACADEMIA  
WORLDSKILLS**  
**SKILLS ACADEMY**



# TALLER

# PANIFICACIÓN

# FICHA PANIFICACIÓN



## Objetivo general:

Capacitar a los estudiantes técnico-profesionales en los fundamentos, técnicas y buenas prácticas de la panificación, promoviendo el desarrollo de habilidades y creatividad en la elaboración de productos panaderos.

**Duración: 12 Horas**

---

## Objetivos Específicos

1. Conocer la historia y el contexto cultural de la panificación.
2. Identificar y utilizar ingredientes esenciales para la elaboración del pan.
3. Aplicar técnicas básicas y avanzadas de amasado, formado y horneado.
4. Elaborar panes representativos de diversas culturas.
5. Incorporar principios de innovación y sostenibilidad en la panificación.

## Contenidos por Módulos

### Módulo 1: Fundamentos de la Panificación

- Historia del pan y su importancia cultural.
- Tipos de harina, levaduras y otros ingredientes esenciales.
- Procesos de fermentación y su efecto en el sabor y textura del pan.

Formato On-Line



Duración 12 horas



Síguenos en





## FICHA PANIFICACIÓN



### Módulo 2: Técnicas Básicas y Avanzadas

- Amasado manual y mecánico: ventajas y desventajas.
- Formado de panes: técnicas para dar forma a diferentes estilos de pan.
- Control de temperaturas y tiempos de horneado.

### Módulo 3: Panes del Mundo

- Elaboración de panes tradicionales de diferentes culturas: Baguette francesa, Ciabatta italiana, Pita árabe, entre otros.
- Adaptación de recetas internacionales a ingredientes locales.

### Módulo 4: Innovación en Panificación

- Uso de ingredientes no convencionales y métodos de fermentación alternativos.
- Diseño de panes artísticos y decorativos.

### Módulo 5: Panadería Sostenible y Saludable

- Selección de ingredientes orgánicos y locales.
- Elaboración de panes con bajo contenido de gluten y alternativas sin gluten.

Formato On-Line



Duración 12 horas



Síguenos en





## FICHA PANIFICACIÓN



### Metodología

- Clases Teóricas: Exposiciones sobre teoría de la panificación, ingredientes y nutrición.
- Talleres Prácticos: Sesiones intensivas de panadería donde los participantes ponen en práctica técnicas de amasado, formado y horneado.
- Demostraciones de Expertos: Presentaciones por panaderos profesionales para inspirar y enseñar técnicas avanzadas y estilos de decoración.
- Recursos Didácticos: Acceso a recetarios digitales, videos instructivos y foros de discusión en línea para fomentar el aprendizaje continuo.

### Evaluación y Certificación

- Evaluaciones Parciales: Pruebas prácticas y cuestionarios al final de cada módulo para evaluar el progreso.
- Proyecto Final: Creación y presentación de una línea de panes que reflejen las técnicas aprendidas, con un enfoque en creatividad y presentación.

**Certificación:** Entrega de un certificado de finalización a los participantes que cumplan satisfactoriamente con todos los requisitos del programa

Formato On-Line



Duración 12 horas



Síguenos en





## FICHA PANIFICACIÓN



### Materiales Necesarios

- Para los estudiantes:
  - Harinas de diferentes tipos.
  - Levaduras frescas y secas.
  - Ingredientes específicos según las recetas (quesos, especias, mantequilla, etc.).
  - Herramientas básicas: rodillo, bowls, cucharas medidoras, moldes para hornear.

Este programa está diseñado para brindar una experiencia educativa completa y accesible en panificación, permitiendo a los estudiantes explorar su creatividad y desarrollar habilidades aplicables en el ámbito profesional.

Formato On-Line



Duración 12 horas



Síguenos en

