

---

### **Curso: Decoración de los productos de panadería y bollería. INAF0108 - Panadería y Bollería**

**Horas: 40**

#### **Objetivos:**

Aplicar cremas, rellenos y cubiertas en productos de panadería y bollería, en las condiciones higiénicas requeridas, para la obtención del producto final.

Realizar la composición final y decoración de los productos de bollería, según la secuencia requerida de elementos utilizados, para la obtención del producto acabado.

#### **Dirigido a:**

Panadero.

Operador de máquinas para elaborar productos de panadería y repostería industrial, en general.

Operador de hornos de panadería y repostería industrial.

Operador de máquinas envasadoras de productos de panadería y repostería industrial.

Operador de máquinas de control para la producción de artículos de panadería y repostería industrial.

Elaborador de bollería

Elaborador de masas y bases de pizzas

Trabajadores relacionados con el procesamiento de alimentos

#### **Capacita para:**

Para la aplicación y realización de técnicas de acabado y decorado en la industria de panes, bollería, panes dulces, panes especiales y otras afines a las mismas.

#### **Otros datos:**

Para interesados sin instrucción previa que deseen adquirir unos conocimientos básicos en los procesos y técnicas de acabado y decorado de piezas de panadería y bollería.

Profesionales que deseen reciclarse y actualizar sus conocimientos.

Este curso desarrolla, a través de sus unidades didácticas, técnicas de uso de maquinaria y utillaje que son interesantes para su aplicación en el sector panadero.

## FICHA TÉCNICA

### Contenido Formativo:

#### **1. Operaciones previas**

- 1.1. Introducción
- 1.2. Acondicionamiento de las masas bases: descongelación, enfriamiento, cortado y otras
- 1.3. Acondicionamiento de los productos complementarios: regulación de la temperatura, viscosidad, densidad, fundido, atemperado de chocolate y otras
- 1.4. Selección, acondicionamiento y regulación del equipo, utillaje u otros medios a emplear en el proceso de acabado y decoración
- 1.5. Resumen

#### **2. Técnicas habituales en el acabado y decoración**

- 2.1. Introducción
- 2.2. Descripción de las técnicas habitualmente utilizadas para el acabado y decoración de productos de panadería y bollería. Secuencia de operaciones
- 2.3. Resumen

#### **3. Equipos, utillajes y otros elementos**

- 3.1. Introducción
- 3.2. Descripción de los equipos, utillajes y otros elementos utilizados en el acabado y decoración de productos de panadería y bollería. Regulación y control
- 3.3. Resumen

#### **4. Acabado y decoración de productos de panadería y bollería**

- 4.1. Introducción
- 4.2. Selección del equipo, utillaje y procedimiento o técnica adecuada en función de la crema, relleno o cubierta a aplicar
- 4.3. Identificación de los acabados o diseños básicos adecuados para cada tipo de pieza
- 4.4. Elementos decorativos habituales. Técnicas de elaboración de productos a los que suelen aplicarse distintos elementos decorativos: ribetes, cordones, trenzas, flores, almendra en polvo, granillo, láminas, azúcar glas, granillo de fondant coloreado, coco rallado, frutas, confites, chocolate en virutas, escamas, etcétera
- 4.5. Tendencias actuales en decoración
- 4.6. Control y valoración de los resultados. Identificación de defectos y posibles correcciones
- 4.7. Identificación de las necesidades básicas de conservación según el momento de uso o consumo y la naturaleza de la elaboración
- 4.8. Resumen