

## FICHA TÉCNICA

**Curso: Elaboración de productos de bollería. INAF0108 - Panadería y Bollería**

**Horas: 90**

### **Objetivos:**

Formular y efectuar la dosificación y amasado de los ingredientes necesarios para elaborar productos de bollería, consiguiendo la calidad e higiene requeridas.

Aplicar las técnicas de división, boleado, reposo, formado, entablado y fermentación adecuadas a cada tipo de masa y de producto a elaborar, consiguiendo la calidad e higiene requeridas.

Reconocer y aplicar el método de cocción/fritura y enfriamiento requerido por cada producto.

Aplicar los tratamientos de frío industrial en las distintas fases del proceso de elaboración de productos de bollería, consiguiendo los niveles de calidad y conservación requeridos.

### **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 elaborar cualquier tipo de bollería. Poner en práctica un proceso de elaboración, conociendo las diferencias entre los procesos manual y mecánico. Identificar las anomalías que pueden ocurrir y saber ponerles remedio. Adaptar las condiciones y limitaciones de un obrador determinado a un tipo de masa y conseguir así piezas de calidad.

### **Otros datos:**

Para interesados sin conocimientos previos que deseen adquirir una buena base en la elaboración de bollería.

Profesionales que deseen actualizar sus conocimientos.

## FICHA TÉCNICA

En este curso se especifican formulaciones reales y demostradas a partir de las que desarrollar piezas de bollería.

Se divide en tres bloques: el primero sobre legislación, formulación y fundamentos físico-químicos de la bollería. El segundo hace un recorrido detallado por las diferentes fases de la elaboración y posibles defectos y alternativas, así como su desarrollo manual y mecánico. El tercero muestra las diferentes formas de aplicar el frío para la conservación de las piezas y gestión de la producción diaria del obrador.

Se detallan cada uno de los pasos de la elaboración de bollería sin perder de vista su papel en el contexto global y se explican todas las interacciones existentes entre las diferentes fases.

Se incluyen nuevos recursos mecánicos que están aplicándose recientemente en bollería y panificación.

A lo largo del curso encontrará aclaraciones y notas que definen de forma sencilla conceptos necesarios para entender cierta información.

Los recursos didácticos están diseñados para vincular un dato curioso o aparentemente anecdótico con un conocimiento relevante de la materia, ayudando así a su asimilación.

La legislación a partir de la que se trabaja está totalmente actualizada.

Debido a su carácter práctico, se han recogido una gran cantidad de consejos fruto de la experiencia práctica de la bollería, intentando acercar lo más posible a la realidad de un obrador.

No se deja de lado la importancia de otros países en la producción de bollería, por lo que se hace una muestra de diferentes elaboraciones cuyas técnicas pueden ser aplicadas en cualquier obrador.

### **Contenido Formativo:**

#### **1. CARACTERIZACIÓN DE LOS TIPOS DE MASAS Y PRODUCTOS DE BOLLERÍA**

#### **2. Clasificación de los productos de bollería según la reglamentación técnico-sanitaria**

- 2.1. Introducción
- 2.2. Definición
- 2.3. Clasificación
- 2.4. Aplicación práctica
- 2.5. Resumen

#### **3. Masas especiales**

- 3.1. Introducción
- 3.2. Las enfermedades digestivas
- 3.3. Masas cardiosaludables y dietéticas (con bajo contenido o sin sal, grasas y azúcares añadidos)

#### **4. Resumen**

#### **5. Formulación**

## FICHA TÉCNICA

- 5.1. Introducción
- 5.2. Cálculo de ingredientes según la proporción establecida en la receta base y variables a controlar Fórmulas
- 5.3. Aplicación práctica
- 5.4. Resumen

### **6. Preparación de la esponja**

- 6.1. Introducción
- 6.2. Elaboración de la esponja
- 6.3. Variables a controlar y beneficios de su uso
- 6.4. Método directo
- 6.5. Las levaduras
- 6.6. Resumen

### **7. Características de las masas de bollería**

- 7.1. Introducción
- 7.2. Descripción de las características físicas y reológicas
- 7.3. Descripción de las características químicas
- 7.4. Descripción de las características organolépticas
- 7.5. Factores que influyen en las características de las masas
- 7.6. Resumen

### **8. Productos finales de bollería**

- 8.1. Introducción
- 8.2. Propiedades físico-químicas y organolépticas
- 8.3. Características químicas
- 8.4. Tipos
- 8.5. Resumen

### **9. Determinaciones básicas de los productos de bollería**

- 9.1. Introducción
- 9.2. Determinaciones físico-químicas (análisis físico-químicos elementales) de los productos de bollería
- 9.3. Determinaciones organolépticas (test sensoriales y catas) de los productos de bollería 134
- 9.4. Resumen

## **OPERACIONES DE ELABORACIÓN DE PRODUCTOS DE BOLLERÍA**

### **Operaciones previas**

#### **Introducción**

#### **Tipos de obrador**

#### **Acondicionamiento del obrador**

#### **Utillaje y maquinaria**

## FICHA TÉCNICA

### **Materias primas**

**Resumen**

### **Dosificación o pesado de ingredientes**

**Introducción**

**Definición**

**Sistemas de medición**

**Procesos manuales y automatizados de dosificación**

**Resumen**

### **Amasado**

**Introducción**

**Definición y variables a controlar**

**Tipos de amasado**

**Práctica del amasado**

**Resumen**

### **Reposo en masa o en bloque**

**Introducción**

**Definición**

**Efectos sobre las características de las masas**

**Resumen**

### **Obtención de piezas individuales**

**Introducción**

**Fases en la obtención de piezas individuales**

**Procesos manuales o mecánicos**

**Secuencia de ejecución y parámetros de control**

**Resumen**

### **Proceso de hojaldrado manual o mecánico**

**Introducción**

**El hojaldrado**

**Secuencia de ejecución**

**Parámetros de control**

**Resumen**

### **Entablado manual o mecánico**

**Introducción**

**Definición**

**Clasificación del entablado**

**Anomalías en el entablado**

**Resumen**

### **Proceso de fermentación**

## FICHA TÉCNICA

**Introducción**  
**Fundamentos**  
**Tipos de fermentación**  
**Equipos**  
**Parámetros de control**  
**Resumen**

**Corte o greñado manual o mecánico**  
**Introducción**  
**Fundamento del proceso**  
**Defectos en el greñado**  
**Técnicas utilizadas**  
**Bollería sin greña**  
**Resumen**

**Tratamiento térmico de las masas de bollería**  
**Introducción**  
**Cocción o fritura. Acondicionamiento previo de las piezas**  
**Equipos de tratamiento térmico: hornos y freidoras**  
**Reacciones físico-químicas que tienen lugar durante el tratamiento térmico**  
**Resumen**

**Deshornado y enfriado de las piezas**  
**Introducción**  
**Deshornado**  
**Enfriado**  
**Condiciones e influencia en el producto final**  
**Resumen**

**Anomalías**  
**Introducción**  
**Anomalías más frecuentes, causas y posibles correcciones en las distintas etapas del proceso de elaboración de masas de bollería**  
**Resumen**

**Variables tecnológicas en los procesos de elaboración de masas para colectivos especiales**  
**Introducción**  
**Etapas del proceso tecnológico de las masas destinadas a colectivos especiales**  
**Ingredientes tecnológicos**  
**Resumen**

**APLICACIONES TÉCNICAS DEL FRÍO EN BOLLERÍA**

## FICHA TÉCNICA

### **Masa de bollería precocida, congelada o refrigerada**

**Introducción**

**Fundamentos de la refrigeración**

**El frío en las masas de bollería**

**Masa de bollería precocida**

**Masa de bollería refrigerada**

**Masa de bollería congelada**

**Envasado en atmósfera modificada**

**Útiles para la regeneración**

**Resumen**

### **Fermentación controlada y aletargada**

**Introducción**

**Definición de fermentación controlada**

**Proceso de la bollería con fermentación controlada**

**Fermentación aletargada**

**Resumen**

### **Masa ultracongelada antes o después de la fermentación**

**Introducción**

**Definición de ultracongelación**

**Masa ultracongelada antes o después de la fermentación**

**Proceso de ultracongelación**

**Resumen**

### **Adaptación de las fórmulas y procesos a las técnicas anteriores**

**Introducción**

**Adaptación de las fórmulas y procesos a las técnicas anteriores**

**Resumen**

### **Anomalías, causas y posibles correcciones**

**Introducción**

**Anomalías, causas y posibles correcciones**

**Resumen**

### **Regeneración de masas ultracongeladas**

**Introducción**

**Definición de regeneración**

**Dispositivos de regeneración de productos**

**Resumen**

### **Ventajas e inconvenientes de la utilización del frío en bollería**

**Introducción**

**Ventajas e inconvenientes de la utilización del frío en bollería**

**Compra-venta de productos congelados**

## FICHA TÉCNICA

Resumen

