



**LA FORMACIÓN ES LA CLAVE  
DEL ÉXITO**

# Guía del Curso

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

---

Modalidad de realización del curso: [A distancia y Online](#)

Titulación: [Diploma acreditativo con las horas del curso](#)

---

### 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.

### CONTENIDOS

#### OPERACIONES PREVIAS

1. Introducción
2. Acondicionamiento de las masas bases: descongelación, enfriamiento, cortado y otras
3. Acondicionamiento de los productos complementarios: regulación de la temperatura, viscosidad, densidad, fundido, atemperado de chocolate y otras
4. Selección, acondicionamiento y regulación del equipo, utillaje u otros medios a emplear en el proceso de acabado y decoración
5. Resumen

## TÉCNICAS HABITUALES EN EL ACABADO Y DECORACIÓN

1. Introducción
2. Descripción de las técnicas habitualmente utilizadas para el acabado y decoración de productos de panadería y bollería. Secuencia de operaciones
3. Resumen

## EQUIPOS, UTILLAJES Y OTROS ELEMENTOS

1. Introducción
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. Resumen

## ACABADO Y DECORACIÓN DE PRODUCTOS DE PANADERÍA Y BOLLERÍA

1. Introducción
2. Selección del equipo, utillaje y procedimiento o técnica adecuada en función de la crema, relleno o cubierta a aplicar
3. Identificación de los acabados o diseños básicos adecuados para cada tipo de pieza
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
5. Tendencias actuales en decoración
6. Control y valoración de los resultados. Identificación de defectos y posibles correcciones
7. Identificación de las necesidades básicas de conservación según el momento de uso o consumo y la naturaleza de la elaboración
8. Resumen



C/ San Lorenzo 2 - 2  
29001 Málaga



Tlf: 952 215 476  
Fax: 951 987 941



[www.academiaintegral.com.es](http://www.academiaintegral.com.es)  
E-mail: [info@academiaintegral.com.es](mailto:info@academiaintegral.com.es)