



**LA FORMACIÓN ES LA CLAVE
DEL ÉXITO**

Guía del Curso

Elaboración de productos de bollería. INAF0108 - Panadería y Bollería

Modalidad de realización del curso: -

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

OBJETIVOS

Saber elaborar piezas de bollería común y hojaldrada. Aprender las formulaciones de los distintos tipos de bollería. Familiarizarse con el proceso de elaboración y los entornos de trabajo. Identificar los defectos más frecuentes en la elaboración de bollería y aplicar una solución. Conocer los múltiples factores que intervienen en la calidad final de las piezas. Saber adaptar el proceso productivo a diferentes condiciones de trabajo. Conocer los beneficios de los procesos manuales y mecánicos. Identificar las fases y fundamentos de la refrigeración y ultracongelación aplicada a la bollería.

CONTENIDOS

CARACTERIZACIÓN DE LOS TIPOS DE MASAS Y PRODUCTOS DE BOLLERÍA

1. Clasificación de los productos de bollería según la reglamentación técnico-sanitaria
2. Introducción
3. Definición
4. Clasificación
5. Aplicación práctica

6. Resumen
7. Masas especiales
8. Introducción
9. Las enfermedades digestivas
10. Masas cardiosaludables y dietéticas (con bajo contenido o sin sal, grasas y azúcares añadidos)
11. Resumen
12. Formulación
13. Introducción
14. Cálculo de ingredientes según la proporción establecida en la receta base y variables a controlar Fórmulas
15. Aplicación práctica
16. Resumen
17. Preparación de la esponja
18. Introducción
19. Elaboración de la esponja
20. Variables a controlar y beneficios de su uso
21. Método directo
22. Las levaduras
23. Resumen
24. Características de las masas de bollería
25. Introducción
26. Descripción de las características físicas y reológicas
27. Descripción de las características químicas
28. Descripción de las características organolépticas
29. Factores que influyen en las características de las masas
30. Resumen
31. Productos finales de bollería
32. Introducción
33. Propiedades físico-químicas y organolépticas
34. Características químicas
35. Tipos
36. Resumen
37. Determinaciones básicas de los productos de bollería

38. Introducción
39. Determinaciones físico-químicas (análisis físico-químicos elementales) de los productos de bollería
40. Determinaciones organolépticas (test sensoriales y catas) de los productos de bollería
134
41. Resumen

OPERACIONES DE ELABORACIÓN DE PRODUCTOS DE BOLLERÍA

1. Operaciones previas
2. Introducción
3. Tipos de obrador
4. Acondicionamiento del obrador
5. Utillaje y maquinaria
6. Materias primas
7. Resumen
8. Dosificación o pesado de ingredientes
9. Introducción
10. Definición
11. Sistemas de medición
12. Procesos manuales y automatizados de dosificación
13. Resumen
14. Amasado
15. Introducción
16. Definición y variables a controlar
17. Tipos de amasado
18. Práctica del amasado
19. Resumen
20. Reposo en masa o en bloque
21. Introducción
22. Definición
23. Efectos sobre las características de las masas
24. Resumen
25. Obtención de piezas individuales

26. Introducción
27. Fases en la obtención de piezas individuales
28. Procesos manuales o mecánicos
29. Secuencia de ejecución y parámetros de control
30. Resumen
31. Proceso de hojaldrado manual o mecánico
32. Introducción
33. El hojaldrado
34. Secuencia de ejecución
35. Parámetros de control
36. Resumen
37. Entablado manual o mecánico
38. Introducción
39. Definición
40. Clasificación del entablado
41. Anomalías en el entablado
42. Resumen
43. Proceso de fermentación
44. Introducción
45. Fundamentos
46. Tipos de fermentación
47. Equipos
48. Parámetros de control
49. Resumen
50. Corte o greñado manual o mecánico
51. Introducción
52. Fundamento del proceso
53. Defectos en el greñado
54. Técnicas utilizadas
55. Bollería sin greña
56. Resumen
57. Tratamiento térmico de las masas de bollería
58. Introducción
59. Cocción o fritura. Acondicionamiento previo de las piezas

60. Equipos de tratamiento térmico: hornos y freidoras
61. Reacciones físico-químicas que tienen lugar durante el tratamiento térmico
62. Resumen
63. Deshornado y enfriado de las piezas
64. Introducción
65. Deshornado
66. Enfriado
67. Condiciones e influencia en el producto final
68. Resumen
69. Anomalías
70. Introducción
71. Anomalías más frecuentes, causas y posibles correcciones en las distintas etapas del proceso de elaboración de masas de bollería
72. Resumen
73. Variables tecnológicas en los procesos de elaboración de masas para colectivos especiales
74. Introducción
75. Etapas del proceso tecnológico de las masas destinadas a colectivos especiales
76. Ingredientes tecnológicos
77. Resumen

APLICACIONES TÉCNICAS DEL FRÍO EN BOLLERÍA

1. Masa de bollería precocida, congelada o refrigerada
2. Introducción
3. Fundamentos de la refrigeración
4. El frío en las masas de bollería
5. Masa de bollería precocida
6. Masa de bollería refrigerada
7. Masa de bollería congelada
8. Envasado en atmósfera modificada
9. Útiles para la regeneración
10. Resumen
11. Fermentación controlada y aletargada

12. Introducción
13. Definición de fermentación controlada
14. Proceso de la bollería con fermentación controlada
15. Fermentación aletargada
16. Resumen
17. Masa ultracongelada antes o después de la fermentación
18. Introducción
19. Definición de ultracongelación
20. Masa ultracongelada antes o después de la fermentación
21. Proceso de ultracongelación
22. Resumen
23. Adaptación de las fórmulas y procesos a las técnicas anteriores
24. Introducción
25. Adaptación de las fórmulas y procesos a las técnicas anteriores
26. Resumen
27. Anomalías, causas y posibles correcciones
28. Introducción
29. Anomalías, causas y posibles correcciones
30. Resumen
31. Regeneración de masas ultracongeladas
32. Introducción
33. Definición de regeneración
34. Dispositivos de regeneración de productos
35. Resumen
36. Ventajas e inconvenientes de la utilización del frío en bollería
37. Introducción
38. Ventajas e inconvenientes de la utilización del frío en bollería
39. Compra-venta de productos congelados
40. Resumen



C/ San Lorenzo 2 - 2
29001 Málaga



Tlf: 952 215 476
Fax: 951 987 941



www.academiaintegral.com.es
E-mail: info@academiaintegral.com.es