



**LA FORMACIÓN ES LA CLAVE
DEL ÉXITO**

Guía del Curso

MF0035_2 Elaboraciones Complementarias, Decoración y Envasado en Panadería y Bollería

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

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

OBJETIVOS

Este curso se ajusta a lo expuesto en el itinerario de aprendizaje perteneciente al Módulo Formativo MF0035_2 Elaboraciones complementarias, decoración y envasado en panadería y bollería, regulado en el Real Decreto 13/11/2008, que permita al alumnado adquirir las competencias profesionales necesarias para confeccionar y/o conducir las elaboraciones complementarias, composición, decoración y envasado de los productos de panadería y bollería.

CONTENIDOS

MÓDULO 1. ELABORACIONES COMPLEMENTARIAS, DECORACIÓN Y ENVASADO EN PANADERÍA Y BOLLERÍA

UNIDAD FORMATIVA 1. ELABORACIONES COMPLEMENTARIAS EN PANADERÍA Y BOLLERÍA

UNIDAD DIDÁCTICA 1. PROCESO DE ELABORACIÓN DE CREMAS CON

HUEVO

1. Tipos: crema pastelera, crema pastelera para hornear, yema, de mantequilla y otras
2. Identificación de los ingredientes propio de cada elaboración
3. Formulación de las distintas elaboraciones
4. Secuencia de operaciones
5. Determinación del punto de montaje, batido, consistencia, etc..., de cada crema
6. Análisis de las anomalías y defectos más frecuentes. Posibles correcciones
7. Conservación y normas de higiene
8. Identificación de los productos adecuados para cada tipo de crema

UNIDAD DIDÁCTICA 2. PROCESO DE ELABORACIÓN DE CREMAS BATIDAS

1. Tipos: crema de almendras, crema muselina, crema de moka, crema de trufa, nata montada y otras
2. Identificación de los ingredientes propio de cada elaboración
3. Formulación de las distintas elaboraciones
4. Secuencia de operaciones
5. Determinación del punto de montaje, batido, consistencia y características propias de cada elaboración
6. Análisis de las anomalías y defectos más frecuentes. Posibles correcciones
7. Conservación y normas de higiene
8. Identificación de los productos adecuados para cada tipo de crema

UNIDAD DIDÁCTICA 3. PROCESO DE ELABORACIÓN DE CREMAS LIGERAS

1. Tipos: Chantilly, fondant y otras
2. Identificación de los ingredientes propio de cada elaboración
3. Formulación de las distintas elaboraciones
4. Secuencia de operaciones

5. Determinación del punto de montaje, batido, consistencia y características propias de cada elaboración
6. Análisis de las anomalías y defectos más frecuentes. Posibles correcciones
7. Conservación y normas de higiene
8. Identificación de los productos adecuados para cada tipo de crema

UNIDAD DIDÁCTICA 4. PROCESO DE ELABORACIÓN DE RELLENOS SALADOS

1. Tipos: cremas base para rellenos salados, crema bechamel y otras
2. Identificación de los ingredientes propio de cada elaboración
3. Formulación de las distintas elaboraciones
4. Secuencia de operaciones
5. Determinación del punto de montaje, batido, consistencia y características propias de cada elaboración
6. Análisis de las anomalías y defectos más frecuentes. Posibles correcciones
7. Conservación y normas de higiene
8. Identificación de los productos adecuados para cada tipo de crema

UNIDAD DIDÁCTICA 5. PROCESO DE ELABORACIÓN DE CUBIERTAS

1. Tipos: glaseados, con pastas de almendra, crema de chocolate, brillos de frutas y otras
2. Identificación de los ingredientes propio de cada elaboración
3. Formulación de las distintas elaboraciones
4. Secuencia de operaciones
5. Determinación del punto de montaje, batido, consistencia y características propias de cada elaboración
6. Análisis de las anomalías y defectos más frecuentes. Posibles correcciones
7. Conservación y normas de higiene
8. Identificación de los productos adecuados para cada tipo de crema

UNIDAD FORMATIVA 2. DECORACIÓN DE PRODUCTOS DE

PANADERÍA Y BOLLERÍA

UNIDAD DIDÁCTICA 1. OPERACIONES PREVIAS

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

UNIDAD DIDÁCTICA 2. DESCRIPCIÓN DE LAS TÉCNICAS HABITUALMENTE UTILIZADAS PARA EL ACABADO Y DECORACIÓN DE PRODUCTOS DE PANADERÍA Y BOLLERÍA. SECUENCIA DE OPERACIONES

1. Rellenado
2. Inyección
3. Pintado
4. Glaseado
5. Flameado
6. Tostado
7. Aerografiado
8. Otras

UNIDAD DIDÁCTICA 3. DESCRIPCIÓN DE LOS EQUIPOS, UTILLAJES Y OTROS ELEMENTOS UTILIZADOS EN EL ACABADO Y DECORACIÓN DE PRODUCTOS DE PANADERÍA Y BOLLERÍA. REGULACIÓN U CONTROL

1. Baños maría

2. Atemperadores de cobertura
3. Inyectores de cremas
4. Dosificadores
5. Bañadoras
6. Nebulizadores y aerógrafos
7. Palas de quemar
8. Sopletes
9. Mangas pasteleras
10. Cartuchos o cornets
11. Paletas
12. Otros

UNIDAD DIDÁCTICA 4. ACABADO Y DECORACIÓN DE PRODUCTOS DE PANADERÍA Y BOLLERÍA

1. Selección del equipo, utillaje y procedimiento o técnica adecuada en función de la crema, relleno o cubierta a aplicar
2. Identificación de los acabados o diseños básicos adecuados para cada tipo de pieza
3. Elementos decorativos habituales. Técnica de elaboración y productos a los que suelen aplicarse los distintos elementos decorativos:
4. - Ribetes, cordones, trenzas, flores, almendra en polvo, granillo, láminas, etc... azúcar glas, granillo de fondant coloreado, coco rallado, frutas, confites, chocolate en virutas, escamas, etc...
5. Tendencias actuales en decoración
6. Control y valoración de resultados. Identificación de defectos y posibles correcciones
7. Identificación de necesidades básicas de conservación según momento de uso o consumo y naturaleza de la elaboración

UNIDAD FORMATIVA 3. ENVASADO Y PRESENTACIÓN DE PRODUCTOS DE PANADERÍA Y BOLLERÍA

UNIDAD DIDÁCTICA 1. ENVASADO

1. Materiales de envasado
2. Operaciones de envasado: Procedimientos de llenado y cerrado
3. Maquinaria de envasado: tipos, funcionamiento, preparación y regulación
4. Incompatibilidades con los alimentos

UNIDAD DIDÁCTICA 2. ETIQUETADO

1. Normativa
2. Etiquetas. Información, tipos, códigos. Técnicas de colocación y fijación

UNIDAD DIDÁCTICA 3. EMBALAJE

1. Operaciones de embalaje
2. Técnicas de composición de paquetes
3. Equipos de embalaje: tipos, funcionamiento, preparación y regulación
4. Técnicas de preparación de envoltorios
5. Empaquetado de productos ante el cliente
6. Técnicas de rotulado

UNIDAD DIDÁCTICA 4. EXPOSICIÓN DE PRODUCTOS EN EL PUNTO DE VENTA

1. La publicidad en el punto de venta
2. Productos gancho
3. Luminosos, carteles, displays, etc...
4. Expositores y escaparates. Técnicas de escaparatismo
5. Carteles. Rotulación de carteles



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