

# 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

- 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

