



**LA FORMACIÓN ES LA CLAVE  
DEL ÉXITO**

# Guía del Curso

## UF0294 Decoración de Productos de 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 a la Unidad Formativa UF0294 Decoración de Productos de Panadería y Bollería, incluida en el Módulo Formativo MF0035\_2 Elaboraciones complementarias, decoración y envasado en panadería y bollería, regulada 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

#### UNIDAD FORMATIVA 1. 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



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)