



**LA FORMACIÓN ES LA CLAVE  
DEL ÉXITO**

# Guía del Curso

## INAF007PO ELABORACIÓN DE PRODUCTOS DE BOLLERÍA

---

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

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

---

### OBJETIVOS

Este Curso INAF007PO ELABORACIÓN DE PRODUCTOS DE BOLLERÍA le ofrece una formación especializada en la materia dentro de la Familia Profesional de Industrias alimentarias. Con este CURSO INAF007PO ELABORACIÓN DE PRODUCTOS DE BOLLERÍA el alumno será capaz de desenvolverse dentro del Sector y elaborar distintos productos de bollería utilizando los ingredientes básicos necesarios.

### CONTENIDOS

#### UNIDAD FORMATIVA 1. ELABORACIÓN DE PRODUCTOS DE BOLLERÍA

#### UNIDAD DIDÁCTICA 1. CARACTERIZACIÓN DE LOS TIPOS DE MASAS Y PRODUCTOS DE BOLLERÍA

1. Clasificación de los productos de bollería según la Reglamentación técnico-sanitaria
2. Masas especiales: Para celíacos (sin gluten), cardiosaludables y dietéticas (con bajo contenido o sin sal, grasas y azúcares añadidos) y masas para diabéticos (sin azúcares añadidos)
3. Formulación. Cálculo de ingredientes según la proporción establecida en la receta base

4. Preparación de la esponja. Variables a controlar y beneficios de su uso
5. Descripción de las características químicas físicas, reológicas y organolépticas de las masas de bollería. Factores que influyen en las características de las masas
6. Productos finales de bollería: características, tipos, propiedades físico-químicas y organolépticas
7. Determinaciones organolépticas (test sensoriales y catas) y físico-químicas básicas de los productos de bollería

## UNIDAD DIDÁCTICA 2. OPERACIONES DE ELABORACIÓN DE PRODUCTOS DE BOLLERÍA

1. Operaciones previas: Acondicionamiento del obrador, maquinaria, utillaje y materias primas
2. Dosificación o pesado de ingredientes. Procesos manuales y automatizados
3. Amasado. Variables a controlar
4. Reposo en masa o en bloque. Efectos sobre las características de las masas
5. Obtención de piezas individuales. División, heñido o boleado, reposos en pieza y formado. Procesos manuales o mecánicos. Secuencia de ejecución y parámetros de control
6. Proceso de hojaldrado manual o mecánico. Secuencia de ejecución y parámetros de control
7. Entablado manual o mecánico
8. Proceso de fermentación: Fundamentos. Tipos de fermentación. Equipos. Parámetros de control
9. Corte o greñado manual o mecánico: Fundamento del proceso. Técnicas utilizadas
10. Tratamiento térmico de las masas de bollería: Cocción o fritura: Acondicionamiento previo de las piezas. Equipos de tratamiento térmico: hornos y freidoras. Tipos y características. Carga manual o mecánica, útiles y equipos. Reacciones físico-químicas que tienen lugar durante el tratamiento térmico
11. Deshorneado y enfriado de las piezas. Condiciones e influencia en el producto final
12. Anomalías más frecuentes, causas y posibles correcciones en las distintas etapas del proceso de elaboración de masas de bollería
13. Variantes tecnológicas en los procesos de elaboración de masas de bollería para colectivos especiales

## UNIDAD DIDÁCTICA 3. APLICACIONES TÉCNICAS DEL FRÍO EN BOLLERÍA

1. Masa de bollería precocida, congelada o refrigerada
2. Fermentación controlada y aletargada
3. Masa ultracongelada antes o después de la fermentación
4. Adaptación de las fórmulas y procesos a las técnicas anteriores
5. Anomalías, causas y posibles correcciones
6. Regeneración de masas ultracongeladas

## 7. Ventajas e inconvenientes de la utilización del frío en bollería



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)