

Elaboración de los productos de bollería



Área: Panadería bollería
Modalidad: Teleformación
Duración: 10 h
Precio: Consultar

[Curso Bonificable](#)
[Contactar](#)
[Recomendar](#)
[Matricularme](#)

OBJETIVOS

Conseguir la formación precisa sobre la Elaboración de productos de bollería en lo referente a las Elaboraciones básicas de panadería y bollería.

CONTENIDOS

1 caracterización de los tipos de masas y productos de bollería - 1.1 clasificación de los productos de bollería - 1.2 masas especiales - 1.3 tipos de masas en bollería - 1.4 pastas azucaradas o secas - 1.5 formulación - 1.6 preparación de la esponja - 1.7 productos finales de bollería - 1.8 actividades: caracterización de los tipos de masas y productos de bollería - 2 operaciones de elaboración de productos de bollería - 2.1 operaciones previas - 2.2 tipos de masas - 2.3 amasado. variables a controlar - 2.4 reposo en masa o en bloque - 2.5 proceso de hojaldrado manual o mecánico - 2.6 proceso de fermentación - 2.7 corte o greñado manual o mecánico - 2.8 tratamiento térmico de las masas de bollería - 2.9 deshorneado y enfriado de las piezas - 2.10 anomalías más frecuentes - 2.11 recetas - 2.12 actividades: operaciones de elaboración de productos de bollería - 3 aplicaciones técnicas del frío en bollería - 3.1 masa de bollería precocida, congelada o refrigerada - 3.2 fermentación controlada y aletargada - 3.3 masa ultracongelada antes o después de la fermentación - 3.4 adaptación de las formulas y procesos a las técnicas anteriores - 3.5 anomalías, causas y posibles correcciones - 3.6 regeneración de masas ultracongeladas - 3.7 actividades: aplicaciones técnicas del frío en bollería - 3.8 cuestionario: cuestionario módulo 1 unidad 3 - 3.9 cuestionario: cuestionario módulo 1 -

METODOLOGIA

- **Total libertad de horarios** para realizar el curso desde cualquier ordenador con conexión a Internet, **sin importar el sitio desde el que lo haga**. Puede comenzar la sesión en el momento del día que le sea más conveniente y dedicar el tiempo de estudio que estime más oportuno.
- En todo momento contará con un **asesoramiento de un tutor personalizado** que le guiará en su proceso de aprendizaje, ayudándole a conseguir los objetivos establecidos.
- **Hacer para aprender**, el alumno no debe ser pasivo respecto al material suministrado sino que debe participar, elaborando soluciones para los ejercicios propuestos e interactuando, de forma controlada, con el resto de usuarios.
- **El aprendizaje se realiza de una manera amena y distendida**. Para ello el tutor se comunica con su alumno y lo motiva a participar activamente en su proceso formativo. Le facilita resúmenes teóricos de los contenidos y, va controlando su progreso a través de diversos ejercicios como por ejemplo: test de autoevaluación, casos prácticos, búsqueda de información en Internet o participación en debates junto al resto de compañeros.
- **Los contenidos del curso se actualizan para que siempre respondan a las necesidades reales del**

mercado. El departamento multimedia incorpora gráficos, imágenes, videos, sonidos y elementos interactivos que complementan el aprendizaje del alumno ayudándole a finalizar el curso con éxito.

- **El curso puede realizarse exclusivamente a través de Internet pero si el estudiante lo desea puede adquirir un manual impreso.** De esta manera podrá volver a consultar la información del curso siempre que lo desee sin que necesite utilizar el Campus Virtual o, estar conectado a Internet.

REQUISITOS

Los requisitos técnicos mínimos son:

- Navegador Microsoft Internet Explorer 5.5 o superior, con plugin de Flash, cookies y JavaScript habilitados. No se garantiza su óptimo funcionamiento en otros navegadores como Firefox, Netscape, Mozilla, etc.
- Resolución de pantalla de 800x600 y 16 bits de color o superior.
- Procesador Pentium II a 300 Mhz o superior.
- 32 Mbytes de RAM o superior.