



Elaboraciones complementarias, decoración y envasado en panadería y bollería



Área: Panadería bollería
Modalidad: Teleformación
Duración: 30 h
Precio: Consultar

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

OBJETIVOS

Confeccionar y/o conducir las elaboraciones complementarias, composición, decoración y envasado de los productos de panadería y bollería.

CONTENIDOS

ELABORACIONES COMPLEMENTARIAS EN PANADERÍA Y BOLLERÍA - 1 proceso de elaboración de cremas con huevo - 1.1 tipos - 1.2 identificación de los ingredientes propio de cada elaboración - 1.3 recetas básicas - 1.4 análisis de las anomalías y defectos más frecuentes - 1.5 conservación y normas de higiene - 1.6 actividades: proceso de elaboración de cremas con huevo - 2 procesos de elaboración de cremas batidas - 2.1 tipos - 2.2 identificación de los ingredientes propio de cada elaboración - 2.3 recetas básicas - 2.4 análisis de las anomalías y defectos más frecuentes - 2.5 conservación y normas de higiene - 2.6 actividades: procesos de elaboración de cremas batidas - 3 proceso de elaboración de cremas ligeras - 3.1 tipos - 3.2 identificación de los ingredientes propio de cada elaboración - 3.3 recetas básicas - 3.4 análisis de las anomalías y defectos más frecuentes - 3.5 conservación y normas de higiene - 3.6 actividades: proceso de elaboración de cremas ligeras - 4 proceso de elaboración de rellenos salados - 4.1 tipos - 4.2 identificación de los ingredientes propio de cada elaboración - 4.3 recetas básicas - 4.4 conservación y normas de higiene - 4.5 actividades: proceso de elaboración de rellenos salados - 5 proceso de elaboración de cubiertas - 5.1 tipos - 5.2 identificación de los ingredientes propio de cada elaboración - 5.3 recetas básicas - 5.4 conservación y normas de higiene - 5.5 actividades: proceso de elaboración de cubiertas - 5.6 cuestionario: cuestionario módulo 2 unidad 1 - DECORACIÓN DE PRODUCTOS DE PANADERÍA Y BOLLERÍA - 1 operaciones previas - 1.1 acondicionamiento de las masas bases - 1.2 acondicionamiento de los productos complementarios - 1.3 selección, acondicionamiento y regulación del equipo - 1.4 actividades: operaciones previas - 2 descripción de las técnicas - 2.1 descripción de las técnicas habitualmente utilizadas para el acabado - 2.2 actividades: descripción de las técnicas - 3 descripción de los equipos - 3.1 baños maría - 3.2 atemperadores de cobertura - 3.3 inyectores de cremas - 3.4 dosificadores-mezcladores de agua - 3.5 bañadoras - 3.6 nebulizadores - 3.7 palas de quemar - 3.8 sopletes - 3.9 mangas pasteleras - 3.10 cartuchos o cornets - 3.11 paletas - 3.12 aerógrafo - 3.13 pintado - 3.14 glaseado - 3.15 flameado - 3.16 actividades: descripción de los equipos - 4 acabado y decoración de productos de panadería y bollería - 4.1 elementos decorativos habituales - 4.2 tendencias actuales en decoración - 4.3 actividades: acabado y decoración de productos de panadería y bollería - 4.4 cuestionario: cuestionario módulo 2 unidad 2 - ENVASADO Y PRESENTACIÓN DE PRODUCTOS DE PANADERÍA Y BOLLERÍA - 1 envasado - 1.1 maquinaria de envasado - 1.2 operaciones de envasado - 1.3 embolsado - 1.4 retráctilado - 1.5 enfajado - 1.6 encapsulado - 1.7 actividades: envasado - 2 etiquetado - 2.1 normativa - 2.2 etiquetado - 2.3 actividades: etiquetado - 3 embalaje - 3.1 operación de embalaje - 3.2 equipos de embalaje - 3.3 empaquetado de productos ante el cliente - 3.4 transporte, venta, exportación e importación - 3.5 actividades: embalaje - 4 exposición de productos en el punto de venta - 4.1 expositores y escaparates - 4.2 la publicidad en el punto de venta - 4.4 cuestionario: cuestionario módulo 2 unidad 3 - 4.5 cuestionario: cuestionario módulo 2 -

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 el **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.