

## Decoración de productos de panadería y bollería



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

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

### OBJETIVOS

Dotar al alumno sobre la Decoración de productos de panadería y bollería en lo referente a las Elaboraciones complementarias, decoración y envasado en panadería y bollería.

### CONTENIDOS

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 -

### 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.