Código: 30013
Unidad Formativa:
UF0292 - Elaboración de productos de bollería
Módulo: MF0034_2 - ELABORACIONES BÁSICAS DE PANADERÍA Y BOLLERÍA
Certificado de Profesionalidad:
INAF0108 - PANADERÍA Y BOLLERÍA
Modalidad: ONLINE
Duración: 90h.

Metodología

El Curso está desarrollado con una metodología a distancia/online. Este sistema de enseñanza está organizado de tal forma que el alumno pueda compatibilizar el estudio con sus ocupaciones laborales o profesionales. También permite el acceso al curso a aquellas personas que viven en zonas rurales y que tienen interés en continuar formándose.
El alumno tiene que seguir un aprendizaje sistemático y un ritmo de estudio, adaptado a su disponibilidad de tiempo.

Se dispondrá de un extenso material sobre los aspectos teóricos del curso que deberá estudiar para la realización de pruebas objetivas tipo test. Para el aprobado, se exigirá un mínimo de 50% del total de las respuestas acertadas. Durante todo el transcurso de la formación, dispondrá de la atención de los tutores, así como la posibilidad de realizar consultas a través de la plataforma de teleformación para cursos online. Entre el material entregado en este curso, se adjunta un documento llamado *Guía didáctica del alumno* donde aparece el horario de tutorías y demás información relevante.

El alumno cuenta con un período máximo de tiempo para la finalización del curso, que dependerá de la modalidad elegida y de las horas de formación. La titulación será remitida por correo una vez corregido su examen, o puesta a su disposición en la plataforma de teleformación una vez finalizado el curso.

Profesorado, medios y titulación

Nuestro centro de formación ha sido fundado en 1996 y en la actualidad, tiene presencia a nivel nacional disponiendo de una plantilla de más de 800 docentes entre personal laboral y freelance. Todos ellos son especialistas en diferentes familias profesionales y les acreditan los numerosos cursos que han impartido para nuestro grupo empresarial. Entre nuestro staff de formadores se encuentran ingenieros, arquitectos, economistas, informáticos, publicistas, diseñadores, médicos, enfermeros, veterinarios, fisioterapeutas, psicólogos, sociólogos, periodistas, filólogos, abogados, cocineros, licenciados en administración de empresas, licenciados en actividades físicas y deportivas, jardineros, peluqueros, educadores sociales, etc.

En todos nuestros cursos, independientemente de la metodología, se ponen a disposición del alumno los medios y materiales docentes necesarios para el desarrollo del mismo.
En los cursos en modalidad e-learning, las consultas y tutorías se pueden realizar a través de teléfono, email y la propia plataforma de teleformación.

En cuanto a la titulación, mostramos a continuación, el modelo de diploma que obtendrás a la finalización del curso:

Fundación Estatal
PARA LA FORMACIÓN EN EL EMPLEO

DIPLOMA
ACREDITATIVO

D./Dña. **XXXXX XXXXX XXXXX** con D.N.I. **11111111H**, ha realizado, con pleno aprovechamiento, el curso titulado **Curso Intensivo de Inglés B2**, con Código **19656** Grupo **30694**, entre los días **29/06/2023** y**30/08/2023**, con una duración total de **56** horas, en la modalidad formativa **ONLINE**

Contenidos impartidos (Ver Dorso)

Firma y sello de la entidad responsable de impartir la formación

securs@
CONSULTORÍA DE FORMACIÓN
Avda. Ramón Nieto nº 133, Bajo
36208 - VIGO
Telf.: 986912815

Fecha de expedición
31 AGO 2023

Firma del alumno

Requistos previos

No hay requisitos previos, ni formativos ni profesionales.

Salidas profesionales

Este curso está específicamente diseñado para incrementar la cualificación profesional en la familia o sector correspondiente.

Objetivos

Este curso capacita al alumnado para elaborar productos de bollería con autonomía en obradores y pequeñas industrias alimentarias, tanto mediante procesos manuales como mecanizados, y se dirige a personas que desean iniciarse o consolidar su desempeño profesional en este ámbito. El recorrido formativo aborda la clasificación y las características de las masas y de los productos de bollería, la formulación y el cálculo de ingredientes, la preparación de la esponja y la elaboración de masas especiales para celíacos, para dietas cardiosaludables y dietéticas y para personas con diabetes, junto con las operaciones de acondicionamiento, dosificación, amasado, hojaldrado, fermentación, greñado, cocción o fritura, deshorneado y enfriado. La aplicación técnica del frío, con la fermentación controlada y aletargada, la ultracongelación y la regeneración de masas, recibe un tratamiento específico, igual que las determinaciones organolépticas y físico-químicas y la corrección de las anomalías más frecuentes del proceso. Al finalizar, el alumnado será capaz de aplicar las técnicas de elaboración de bollería con criterios de calidad y de adecuación a distintos tipos de consumidores, resolviendo las incidencias habituales del obrador y controlando el resultado del producto terminado.

Contenidos

Módulo 1: Tipos de masas y productos de bollería
1.1 - Clasificación de los productos de bollería según la reglamentación técnico-sanitaria
1.2 - Familias de masas de bollería y sus rasgos diferenciales
1.3 - Tipos de productos finales y su relación con la masa de origen
1.4 - Propiedades físico-químicas de los productos de bollería
1.5 - Propiedades organolépticas y perfil sensorial de la bollería
1.6 - Criterios de calidad y aceptación del producto terminado
Resumen del módulo 1
Módulo 2: Formulación de masas y cálculo de ingredientes
2.1 - Estructura de la receta base y proporciones de referencia
2.2 - Cálculo de ingredientes según la proporción establecida en la receta
2.3 - Escalado de fórmulas y ajuste a la producción prevista
2.4 - Control de rendimientos y mermas en la formulación
2.5 - Registro y trazabilidad de las fórmulas elaboradas
2.6 - Errores frecuentes en la formulación y su corrección
Resumen del módulo 2
Módulo 3: La esponja y el comportamiento de las masas
3.1 - Función de la esponja en la elaboración de bollería
3.2 - Preparación de la esponja paso a paso
3.3 - Variables a controlar durante la fermentación de la esponja
3.4 - Beneficios del uso de la esponja en la masa final
3.5 - Características químicas y físicas de las masas de bollería
3.6 - Comportamiento reológico de las masas y factores que lo modifican
3.7 - Factores que influyen en las características de las masas
Resumen del módulo 3
Módulo 4: Masas especiales y determinaciones de calidad
4.1 - Masas para celíacos: elaboración sin gluten
4.2 - Masas cardiosaludables: control de sal, grasas y azúcares añadidos
4.3 - Masas dietéticas y para diabéticos: productos sin azúcares añadidos
4.4 - Requisitos y controles específicos de las masas especiales
4.5 - Determinaciones organolépticas: test sensoriales y catas
4.6 - Determinaciones físico-químicas básicas de los productos de bollería
Resumen del módulo 4
Módulo 5: Operaciones previas y dosificación
5.1 - Acondicionamiento del obrador y de las áreas de trabajo
5.2 - Preparación de la maquinaria y del utillaje
5.3 - Recepción y acondicionamiento de las materias primas
5.4 - Dosificación y pesado de ingredientes: procesos manuales
5.5 - Dosificación automatizada: equipos y control de la pesada
5.6 - Verificación y registro de las cantidades dosificadas
Resumen del módulo 5
Módulo 6: Amasado y reposos de la masa
6.1 - Fundamentos del amasado y su efecto sobre la masa

6.2 - Variables a controlar durante el amasado
6.3 - Tipos de amasado y secuencia de ejecución
6.4 - Reposo en masa o en bloque: finalidad del proceso
6.5 - Efectos de los reposos sobre las características de las masas
6.6 - Control del tiempo y de las condiciones ambientales en los reposos
Resumen del módulo 6
Módulo 7: Obtención de piezas y hojaldrado
7.1 - División de la masa en porciones
7.2 - Heñido o boleado de las piezas
7.3 - Reposos en pieza y formado: secuencia y parámetros de control
7.4 - Procesos manuales y mecánicos de obtención de piezas individuales
7.5 - Proceso de hojaldrado manual: secuencia de ejecución
7.6 - Proceso de hojaldrado mecánico: parámetros de control
Resumen del módulo 7
Módulo 8: Entablado y fermentación
8.1 - Entablado manual de las piezas
8.2 - Entablado mecánico: equipos y manejo
8.3 - Fundamentos de la fermentación de las masas de bollería
8.4 - Tipos de fermentación aplicados a la bollería
8.5 - Equipos de fermentación y sus características
8.6 - Parámetros de control de la fermentación
Resumen del módulo 8
Módulo 9: Greñado y tratamiento térmico
9.1 - Fundamento del corte o greñado de las piezas
9.2 - Técnicas manuales y mecánicas de greñado
9.3 - Acondicionamiento previo de las piezas antes del tratamiento térmico
9.4 - Cocción: hornos, tipos y características
9.5 - Fritura: freidoras, tipos y características
9.6 - Reacciones físico-químicas que tienen lugar durante el tratamiento térmico
Resumen del módulo 9
Módulo 10: Deshorneado, enfriado e incidencias del proceso
10.1 - Carga manual y mecánica de las piezas: útiles y equipos
10.2 - Deshorneado de las piezas: momento y precauciones
10.3 - Enfriado de las piezas y su influencia en el producto final
10.4 - Anomalías más frecuentes en las distintas etapas de elaboración
10.5 - Causas de las anomalías y posibles correcciones
10.6 - Registro de incidencias y mejora del proceso
10.7 - Variantes tecnológicas para colectivos especiales
Resumen del módulo 10
Módulo 11: El frío en bollería: masas y fermentación
11.1 - Fundamento y aplicaciones del frío en la elaboración de bollería
11.2 - Masa de bollería precocida, congelada o refrigerada
11.3 - Fermentación controlada y aletargada
11.4 - Ultracongelación de la masa antes de la fermentación
11.5 - Ultracongelación de la masa después de la fermentación
11.6 - Equipos y condiciones de conservación en frío
Resumen del módulo 11
Módulo 12: Adaptación, regeneración y valoración del frío

12.1 - Adaptación de las fórmulas a las técnicas de frío
12.2 - Adaptación de los procesos a la fermentación aletargada y a la ultracongelación
12.3 - Anomalías asociadas al uso del frío, causas y correcciones
12.4 - Regeneración de masas ultracongeladas: fases del proceso
12.5 - Parámetros de control durante la regeneración
12.6 - Ventajas e inconvenientes de la utilización del frío en bollería
Resumen del módulo 12