Código: 30015

Unidad Formativa:
UF0294 - Decoración de los productos de panadería y bollería

Módulo: MF0035_2 - ELABORACIONES COMPLEMENTARIAS, DECORACIÓN Y ENVASADO EN PANADERÍA Y BOLLERÍA

Certificado de Profesionalidad:
INAF0108 - PANADERÍA Y BOLLERÍA

Modalidad: ONLINE

Duración: 40h.

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 desarrollar con autonomía las operaciones de acabado y decoración de productos de panadería y bollería, desde la preparación previa de masas, cremas y coberturas hasta la presentación final de la pieza. Está dirigido a profesionales y personas en formación del sector de la panadería y la pastelería que desean consolidar un repertorio técnico depurado y criterios de selección de equipos, utillaje y materiales. A lo largo del recorrido se trabajan el acondicionamiento de masas y productos complementarios, el fundido y atemperado del chocolate, las técnicas habituales de rellenado, inyección, pintado, glaseado, flameado, tostado y aerografiado, así como el manejo y la regulación de baños maría, atemperadores, inyectores, dosificadores, bañadoras, aerógrafos, palas de quemar, sopletes, mangas y cartuchos. La parte aplicada ocupa un lugar central: se identifican los acabados y elementos decorativos adecuados a cada tipo de pieza, se valoran los resultados y se corrigen defectos, y se determinan las necesidades básicas de conservación según el momento de consumo y la naturaleza de la elaboración. Al finalizar, el alumnado será capaz de seleccionar y aplicar con criterio la técnica, el equipo y la decoración más adecuados, logrando productos bien acabados y coherentes con las tendencias actuales de la panadería y la bollería.

Contenidos

Módulo 1: Preparación previa de masas, productos y equipos
1.1 - Acondicionamiento de las masas base: descongelación y enfriamiento
1.2 - Cortado de masas y otras operaciones previas
1.3 - Acondicionamiento de productos complementarios: temperatura, viscosidad y densidad
1.4 - Fundido y atemperado del chocolate y las coberturas
1.5 - Selección del equipo, utillaje y medios auxiliares
1.6 - Acondicionamiento y regulación de los medios de trabajo
Resumen del módulo 1
Módulo 2: Técnicas de acabado y decoración y su secuencia de operaciones
2.1 - El rellenado: preparación y secuencia de operaciones
2.2 - La inyección de cremas y rellenos
2.3 - El pintado de las piezas
2.4 - El glaseado: productos y aplicación
2.5 - El flameado de superficies
2.6 - El tostado de acabados
2.7 - El aerografiado y la aplicación de color
2.8 - Otras técnicas habituales de acabado y decoración
Resumen del módulo 2
Módulo 3: Equipos y utillaje de acabado: regulación y control
3.1 - Baños maría y atemperadores de cobertura
3.2 - Inyectores de cremas y dosificadores
3.3 - Bañadoras: funcionamiento y regulación
3.4 - Nebulizadores y aerógrafos
3.5 - Palas de quemar y sopletes
3.6 - Mangas pasteleras y cartuchos o cornetes
3.7 - Paletas y otros utensilios auxiliares
3.8 - Regulación y control de los equipos de acabado
Resumen del módulo 3
Módulo 4: Acabado y decoración de productos de panadería y bollería
4.1 - Selección de equipo, utillaje y técnica según la crema, el relleno o la cubierta
4.2 - Acabados y diseños básicos para cada tipo de pieza
4.3 - Elementos decorativos habituales: elaboración y productos de aplicación
4.4 - Ribetes, cordones, trenzas, flores y almendra en polvo
4.5 - Azúcar glas, granillo de fondant, coco rallado, frutas y confites
4.6 - Chocolate en virutas y escamas
4.7 - Tendencias actuales en decoración
4.8 - Control y valoración de resultados: defectos y correcciones
4.9 - Necesidades básicas de conservación según uso y naturaleza de la elaboración
Resumen del módulo 4