

UF0292 ELABORACIÓN DE PRODUCTOS DE BOLLERÍA (ONLINE)



250,00 € - 350,00 €

Este curso se ajusta a lo expuesto en el itinerario de aprendizaje perteneciente a la Unidad Formativa UF0292 Elaboración de productos de bollería, incluida en el Módulo Formativo MF0034_2 Elaboraciones básicas de panadería y bollería, regulada en el Real Decreto 13/11/2008, que permita al alumnado adquirir las competencias profesionales necesarias para realizar y/o dirigir las operaciones de elaboración de masas de panadería y bollería.

Categorías: [Industrias Alimentarias](#) |

INFORMACIÓN

Duración	90 h
Modalidad	Online
Docencia	TUTOR PERSONAL
Prácticas	GESTIÓN DE PRÁCTICAS EN EMPRESAS

Método de pago	FINANCIACIÓN SIN INTERESES
Centro de empleo	AGENCIA DE COLOCACIÓN
Formación acreditada	CENTRO ACREDITADO POR EL SEPE

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

UNIDAD FORMATIVA 1. ELABORACIÓN DE PRODUCTOS DE BOLLERÍA

UNIDAD DIDÁCTICA 1. CARACTERIZACIÓN DE LOS TIPOS DE MASAS Y PRODUCTOS DE BOLLERÍA.

1. Clasificación de los productos de bollería según la Reglamentación técnico-sanitaria.
2. Masas especiales: Para celíacos (sin gluten), cardiosaludables y dietéticas (con bajo contenido o sin sal, grasas y azúcares añadidos) y masas para diabéticos (sin azúcares añadidos).
3. Formulación. Cálculo de ingredientes según la proporción establecida en la receta base.
4. Preparación de la esponja. Variables a controlar y beneficios de su uso.
5. Descripción de las características químicas físicas, reológicas y organolépticas de las masas de bollería. Factores que influyen en las características de las masas.
6. Productos finales de bollería: características, tipos, propiedades físico-químicas y organolépticas.
7. Determinaciones organolépticas (test sensoriales y catas) y físico-químicas básicas de los productos de bollería.

UNIDAD DIDÁCTICA 2. OPERACIONES DE ELABORACIÓN DE PRODUCTOS DE BOLLERÍA.

1. Operaciones previas: Acondicionamiento del obrador, maquinaria, utillaje y materias primas.
2. Dosificación o pesado de ingredientes. Procesos manuales y automatizados.
3. Amasado. Variables a controlar.
4. Reposo en masa o en bloque. Efectos sobre las características de las masas.
5. Obtención de piezas individuales. División, heñido o boleado, reposos en pieza y formado. Procesos manuales o mecánicos. Secuencia de ejecución y parámetros de control.
6. Proceso de hojaldrado manual o mecánico. Secuencia de ejecución y parámetros de control.
7. Entablado manual o mecánico.
8. Proceso de fermentación: Fundamentos. Tipos de fermentación. Equipos. Parámetros de control.

9. Corte o greñado manual o mecánico: Fundamento del proceso. Técnicas utilizadas.
10. Tratamiento térmico de las masas de bollería: Cocción o fritura: Acondicionamiento previo de las piezas. Equipos de tratamiento térmico: hornos y freidoras. Tipos y características. Carga manual o mecánica, útiles y equipos. Reacciones físico-químicas que tienen lugar durante el tratamiento térmico.
11. Deshorneado y enfriado de las piezas. Condiciones e influencia en el producto final.
12. Anomalías más frecuentes, causas y posibles correcciones en las distintas etapas del proceso de elaboración de masas de bollería.
13. Variantes tecnológicas en los procesos de elaboración de masas de bollería para colectivos especiales.

UNIDAD DIDÁCTICA 3. APLICACIONES TÉCNICAS DEL FRÍO EN BOLLERÍA.

1. Masa de bollería precocida, congelada o refrigerada.
2. Fermentación controlada y aletargada.
3. Masa ultracongelada antes o después de la fermentación.
4. Adaptación de las fórmulas y procesos a las técnicas anteriores.
5. Anomalías, causas y posibles correcciones.
6. Regeneración de masas ultracongeladas.
7. Ventajas e inconvenientes de la utilización del frío en bollería.