Elaboración de productos de bollería. INAF0108 - Panadería y Bollería

Elaboración de productos de bollería. INAF0108 - Panadería y Bollería

Duración: 90 horas

Precio: 420 euros.

Modalidad: A distancia

Objetivos:

- Saber elaborar piezas de bollería común y hojaldrada. - Aprender las formulaciones de los distintos tipos de bollería. - Familiarizarse con el proceso de elaboración y los entornos de trabajo. - Identificar los defectos más frecuentes en la elaboración de bollería y aplicar una solución. - Conocer los múltiples factores que intervienen en la calidad final de las piezas. - Saber adaptar el proceso productivo a diferentes condiciones de trabajo. - Conocer los beneficios de los procesos manuales y mecánicos. - Identificar las fases y fundamentos de la refrigeración y ultracongelación aplicada a la bollería.

Metodología:

El Curso será desarrollado con una metodología a Distancia/on line. El sistema de enseñanza a distancia está organizado de tal forma que el alumno pueda compatibilizar el estudio con sus ocupaciones laborales o profesionales, también se realiza en esta modalidad para permitir el acceso al curso a aquellos alumnos que viven en zonas rurales lejos de los lugares habituales donde suelen realizarse los cursos y que tienen interés en continuar formándose. En este sistema de enseñanza el alumno tiene que seguir un aprendizaje sistemático y un ritmo de estudio, adaptado a sus circunstancias personales de tiempo

El alumno 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 75% del total de las respuestas acertadas.

El Alumno tendrá siempre que quiera a su disposición la atención de los profesionales tutores del curso. Así como consultas telefónicas y a través de la plataforma de teleformación si el curso es on line. Entre el material entregado en este curso se adjunta un documento llamado Guía del Alumno dónde aparece un horario de tutorías telefónicas y una dirección de e-mail dónde podrá enviar sus consultas, dudas y ejercicios El alumno cuenta con un período máximo de tiempo para la finalización del curso, que dependerá del tipo de curso elegido y de las horas del mismo.

© icaformación2025

Profesorado:

Nuestro Centro fundado en 1996 dispone de 1000 m2 dedicados a formación y de 7 campus virtuales.

Tenemos una extensa plantilla de profesores especializados en las diferentes áreas formativas con amplia experiencia docentes: Médicos, Diplomados/as en enfermería, Licenciados/as en psicología, Licencidos/as en odontología, Licenciados/as en Veterinaria, Especialistas en Administración de empresas, Economistas, Ingenieros en informática, Educadodores/as sociales etc…

El alumno podrá contactar con los profesores y formular todo tipo de dudas y consultas de las siguientes formas:

-Por el aula virtual, si su curso es on line
-Por e-mail
-Por teléfono

Medios y materiales docentes

-Temario desarrollado.

-Pruebas objetivas de autoevaluación y evaluación.

-Consultas y Tutorías personalizadas a través de teléfono, correo, fax, Internet y de la Plataforma propia de Teleformación de la que dispone el Centro.

© icaformación2025

Titulación:

Una vez finalizado el curso, el alumno recibirá por correo o mensajería la titulación que acredita el haber superado con éxito todas las pruebas de conocimientos propuestas en el mismo.

Programa del curso:

Caracterización de los tipos de masas y productos de bollería

Clasificación de los productos de bollería según la Reglamentación técnico-sanitaria.

Masas especiales.

Formulación.

Preparación de la esponja.

Características de las masas de bollería.

Productos finales de bollería.

Determinaciones básicas de los productos de bollería.

Operaciones de elaboración de productos de bollería

Operaciones previas.

Dosificación o pesado de ingredientes.

© icaformación2025

Amasado.

Reposo en masa o en bloque.

Obtención de piezas individuales.

Proceso de hojaldrado manual o mecánico.

Entablado manual o mecánico.

Proceso de fermentación.

Corte o greñado manual o mecánico.

Tratamiento térmico de las masas de bollería.

Deshornado y enfriado de las piezas.

Anomalías.

Variantes tecnológicas en los procesos de elaboración de masas de bollería para colectivos especiales.

Aplicaciones técnicas del frío en bollería

Masa de bollería precocida, congelada o refrigerada.

Fermentación controlada y aletargada.

Masa ultracongelada antes o después de la fermentación.

Adaptación de las fórmulas y procesos a las técnicas anteriores.

Anomalías, causas y posibles correcciones.

Regeneración de masas ultracongeladas.

Ventajas e inconvenientes de la utilización del frío en bollería.

© icaformación2025

© icaformación2025