

# *Elaboraciones complementarias, decoración y envasado en panadería y bollería*

*60 Horas*

## *Objetivos:*

Aportar los conocimientos necesarios para confeccionar y/o conducir las elaboraciones complementarias, composición, decoración y envasado de los productos de panadería y bollería

## *Contenidos:*

### **1. MÓDULO 1. ELABORACIONES COMPLEMENTARIAS, DECORACIÓN Y ENVASADO EN PANADERÍA Y BOLLERÍA**

#### **UNIDAD FORMATIVA 1. ELABORACIONES COMPLEMENTARIAS EN PANADERÍA Y BOLLERÍA**

##### **UNIDAD DIDÁCTICA 1. PROCESO DE ELABORACIÓN DE CREMAS CON HUEVO.**

1. Tipos: crema pastelera, crema pastelera para hornear, yema, de mantequilla y otras.
2. Identificación de los ingredientes propio de cada elaboración.
3. Formulación de las distintas elaboraciones.
4. Secuencia de operaciones.
5. Determinación del punto de montaje, batido, consistencia etc., de cada crema.

6. Análisis de las anomalías y defectos más frecuentes. Posibles correcciones.
7. Conservación y normas de higiene.
8. Identificación de los productos adecuados para cada tipo de crema.

## **UNIDAD DIDÁCTICA 2. PROCESO DE ELABORACIÓN DE CREMAS BATIDAS.**

1. Tipos: crema de almendras, crema muselina, crema de moka, crema de trufa, nata montada y otras.
2. Identificación de los ingredientes propio de cada elaboración.
3. Formulación de las distintas elaboraciones.
4. Secuencia de operaciones.
5. Determinación del punto de montaje, batido, consistencia y características propias de cada elaboración.
6. Análisis de las anomalías y defectos más frecuentes. Posibles correcciones.
7. Conservación y normas de higiene.
8. Identificación de los productos adecuados para cada tipo de crema.

## **UNIDAD DIDÁCTICA 3. PROCESO DE ELABORACIÓN DE CREMAS LIGERAS.**

1. Tipos: Chantilly, fondant y otras
2. Identificación de los ingredientes propio de cada elaboración.
3. Formulación de las distintas elaboraciones.
4. Secuencia de operaciones.
5. Determinación del punto de montaje, batido, consistencia y características propias de cada elaboración.
6. Análisis de las anomalías y defectos más frecuentes. Posibles correcciones.

7. Conservación y normas de higiene.
8. Identificación de los productos adecuados para cada tipo de crema.

#### **UNIDAD DIDÁCTICA 4. PROCESO DE ELABORACIÓN DE RELLENOS SALADOS.**

1. Tipos: cremas base para rellenos salados, crema bechamel y otras.
2. Identificación de los ingredientes propio de cada elaboración.
3. Formulación de las distintas elaboraciones.
4. Secuencia de operaciones.
5. Determinación del punto de montaje, batido, consistencia y características propias de cada elaboración.
6. Análisis de las anomalías y defectos más frecuentes. Posibles correcciones.
7. Conservación y normas de higiene.
8. Identificación de los productos adecuados para cada tipo de crema.

#### **UNIDAD DIDÁCTICA 5. PROCESO DE ELABORACIÓN DE CUBIERTAS.**

1. Tipos: glaseados, con pastas de almendra, crema de chocolate, brillos de frutas y otras.
2. Identificación de los ingredientes propio de cada elaboración.
3. Formulación de las distintas elaboraciones.
4. Secuencia de operaciones.
5. Determinación del punto de montaje, batido, consistencia y características propias de cada elaboración.
6. Análisis de las anomalías y defectos más frecuentes. Posibles correcciones.
7. Conservación y normas de higiene.

8. Identificación de los productos adecuados para cada tipo de crema.

## **UNIDAD FORMATIVA 2. DECORACIÓN DE PRODUCTOS DE PANADERÍA Y BOLLERÍA**

### **UNIDAD DIDÁCTICA 1. OPERACIONES PREVIAS.**

1. Acondicionamiento de las masas bases: descongelación, enfriamiento, cortado y otras.
2. Acondicionamiento de los productos complementarios: regulación de la temperatura, viscosidad, densidad, fundido y atemperado de chocolate y otras.
3. Selección, acondicionamiento y regulación del equipo, utillaje u otros medios a emplear durante el proceso de acabado y decoración.

### **UNIDAD DIDÁCTICA 2. DESCRIPCIÓN DE LAS TÉCNICAS HABITUALMENTE UTILIZADAS PARA EL ACABADO Y DECORACIÓN DE PRODUCTOS DE PANADERÍA Y BOLLERÍA. SECUENCIA DE OPERACIONES.**

1. Rellenado.
2. Inyección.
3. Pintado.
4. Glaseado.
5. Flameado.
6. Tostado.
7. Aerografiado.
8. Otras.

### **UNIDAD DIDÁCTICA 3. DESCRIPCIÓN DE LOS EQUIPOS, UTILLAJES Y OTROS ELEMENTOS UTILIZADOS EN EL ACABADO Y DECORACIÓN DE PRODUCTOS DE PANADERÍA Y BOLLERÍA. REGULACIÓN U CONTROL.**

1. Baños maría.
2. Atemperadores de cobertura.
3. Inyectores de cremas.
4. Dosificadores.
5. Bañadoras.
6. Nebulizadores y aerógrafos.
7. Palas de quemar.
8. Sopletes.
9. Mangas pasteleras.
10. Cartuchos o cornets.
11. Paletas.
12. Otros.

### **UNIDAD DIDÁCTICA 4. ACABADO Y DECORACIÓN DE PRODUCTOS DE PANADERÍA Y BOLLERÍA.**

1. Selección del equipo, utillaje y procedimiento o técnica adecuada en función de la crema, relleno o cubierta a aplicar.
2. Identificación de los acabados o diseños básicos adecuados para cada tipo de pieza.
3. Elementos decorativos habituales. Técnica de elaboración y productos a los que suelen aplicarse los distintos elementos decorativos:

4. - Ribetes, cordones, trenzas, flores, almendra en polvo, granillo, láminas, etc., azúcar glas, granillo de fondant coloreado, coco rallado, frutas, confites, chocolate en virutas, escamas, etc.
5. Tendencias actuales en decoración.
6. Control y valoración de resultados. Identificación de defectos y posibles correcciones.
7. Identificación de necesidades básicas de conservación según momento de uso o consumo y naturaleza de la elaboración.

### **UNIDAD FORMATIVA 3. ENVASADO Y PRESENTACIÓN DE PRODUCTOS DE PANADERÍA Y BOLLERÍA**

#### **UNIDAD DIDÁCTICA 1. ENVASADO.**

1. Materiales de envasado.
2. Operaciones de envasado: Procedimientos de llenado y cerrado.
3. Maquinaria de envasado: tipos, funcionamiento, preparación y regulación.
4. Incompatibilidades con los alimentos.

#### **UNIDAD DIDÁCTICA 2. ETIQUETADO.**

1. Normativa.
2. Etiquetas. Información, tipos, códigos. Técnicas de colocación y fijación.

#### **UNIDAD DIDÁCTICA 3. EMBALAJE.**

1. Operaciones de embalaje.
2. Técnicas de composición de paquetes.
3. Equipos de embalaje: tipos, funcionamiento, preparación y regulación.
4. Técnicas de preparación de envoltorios.

5. Empaquetado de productos ante el cliente.
6. Técnicas de rotulado.

#### **UNIDAD DIDÁCTICA 4. EXPOSICIÓN DE PRODUCTOS EN EL PUNTO DE VENTA.**

1. La publicidad en el punto de venta.
2. Productos gancho.
3. Luminosos, carteles, displays, etc.
4. Expositores y escaparates. Técnicas de escaparatismo.

Carteles. Rotulación de carteles.