

---

## PROGRAMA FORMATIVO

# ELABORACIÓN DE PRODUCTOS DE BOLLERÍA

Código: 4924

➤ **Modalidad: Distancia**

➤ **Duración: 80 horas**

➤ **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.

➤ **Contenidos:**

### 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.

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.

## **PROGRAMA FORMATIVO**

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.