



## Decoración de Productos de Panadería y Bollería (60 horas)



**Categoría:** [Industria alimentaria y restauración](#)

**Página del curso:**

<https://www.ensenanzadual.com/cursos/decoracion-de-productos-de-panaderia-y-bolleria-60-horas/>

### Objetivo

Con el Curso de **60 horas** de **Decoración de Productos de Panadería y Bollería** adquirirás los conocimientos necesarios para cambiar de carrera o actualizar tus competencias profesionales, no lo dudes más y solicita información sobre este curso.

## Descripción

### **UNIDAD FORMATIVA 1. DECORACIÓN DE PRODUCTOS DE PANADERÍA Y BOLLERÍA**

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

Acondicionamiento de las masas bases: descongelación, enfriamiento, cortado y otras. - Acondicionamiento de los productos complementarios: regulación de la temperatura, viscosidad, densidad, fundido y atemperado de chocolate y otras. - 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. - Rellenado. -**

Inyección. - Pintado. - Glaseado. - Flameado. - Tostado. - Aerografiado. - 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. - Baños maría. -**

Atemperadores de cobertura. - Inyectores de cremas. - Dosificadores. -

Bañadoras. - Nebulizadores y aerógrafos. - Palas de quemar. - Sopletes. -

Mangas pasteleras. - Cartuchos o cornets. - Paletas. - Otros. **UNIDAD**

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

#### **BOLLERÍA. - Selección del equipo, utillaje y procedimiento o técnica adecuada en**

función de la crema, relleno o cubierta a aplicar. - Identificación de los acabados o diseños básicos adecuados para cada tipo de pieza.

Elementos decorativos habituales. Técnica de elaboración y productos a los que suelen aplicarse los distintos elementos decorativos:

- 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. - Tendencias actuales en decoración. - Control y valoración de resultados. Identificación de defectos y posibles correcciones. - Identificación de necesidades básicas de conservación según momento de uso o consumo y naturaleza de la elaboración.

## Información adicional

- Online: Si
- Tipo: Profesiones
- Horas: 60
- Unidades: 4