

UF0292

Elaboración de productos de bollería

Descripción:

En el desempeño de las actividades relacionadas con la panadería y bollería, es necesario llevar a cabo las operaciones de elaboración de productos de panadería y bollería de forma óptima, consiguiendo los objetivos de producción y calidad establecidos en la normativa vigente de "Técnico sanitario, ambiental y de seguridad e higiene en el trabajo". Siendo así, en el presente curso se transmitirán al alumnado los conocimientos necesarios para realizar y/o dirigir las operaciones de elaboración de masas de panadería y bollería, concretamente la elaboración de productos de bollería. Se enseñarán las técnicas de división, boleado, reposo, formado, entablado y fermentación adecuados a cada tipo de masa, además de los métodos de cocción/fritura requeridos por cada producto.

Nº de horas:

90 horas

Objetivos:

- Formular y efectuar la dosificación y amasado de los ingredientes necesarios para elaborar productos de bollería, consiguiendo la calidad e higiene requeridas.
- Aplicar las técnicas adecuadas a cada tipo de masa y de producto a elaborar, consiguiendo la calidad e higiene requeridas.
- Reconocer y aplicar el método de cocción/fritura y enfriamiento requerido por cada producto.
- Aplicar los tratamientos de frío industrial en las distintas fases del proceso de elaboración de productos de bollería, consiguiendo los niveles de calidad y conservación requeridos.

Requisitos y conocimientos:

No son necesarios conocimientos específicos previos para cursar el módulo con aprovechamiento, sin embargo es aconsejable tener nociones básicas de matemáticas, ciencias y tecnología así como una buena comprensión lectora para asimilar con mayor facilidad estos contenidos.

Se recomienda contar con aptitudes como habilidades manuales y organizativas, perseverancia, constancia, creatividad y atención.

Dirigido a empresas y particulares que quieran formarse en el Oficio de la Panadería y Pastelería.

Contenido UF0292: Elaboración de productos de bollería**Unidad didáctica 1. Caracterización de los tipos de masas y productos de bollería.**

- 1.1. Clasificación de los productos de bollería según la Reglamentación técnico-sanitaria.
- 1.2. 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).
- 1.3. Formulación. Cálculo de ingredientes según la proporción establecida en la receta base.
- 1.4. Preparación de la esponja. Variables a controlar y beneficios de su uso.
- 1.5. Descripción de las características químicas físicas, reológicas y organolépticas de las masas de bollería. Factores que influyen en las características de las masas.
- 1.6. Productos finales de bollería: características, tipos, propiedades físico-químicas y organolépticas.
- 1.7. 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.

- 2.1. Operaciones previas: Acondicionamiento del obrador, maquinaria, utillaje y materias primas.
- 2.2. Dosificación o pesado de ingredientes. Procesos manuales y automatizados.
- 2.3. Amasado. Variables a controlar.
- 2.4. Reposo en masa o en bloque. Efectos sobre las características de las masas.
- 2.5. Obtención de piezas individuales. División, heñido o boleado, reposos en pieza y formado. Procesos manuales o mecánicos. Secuencia de ejecución y parámetros de control.
- 2.6. Proceso de hojaldrado manual o mecánico. Secuencia de ejecución y parámetros de control.
- 2.7. Entablado manual o mecánico.
- 2.8. Proceso de fermentación: Fundamentos. Tipos de fermentación. Equipos. Parámetros de control.
- 2.9. Corte o greñado manual o mecánico: Fundamento del proceso. Técnicas utilizadas.
- 2.10. 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.
- 2.11. Deshorneado y enfriado de las piezas. Condiciones e influencia en el producto final.
- 2.12. Anomalías más frecuentes, causas y posibles correcciones en las distintas etapas del proceso de elaboración de masas de bollería.
- 2.13. Variantes tecnológicas en los procesos de elaboración de masas de bollería para colectivos especiales.

Unidad didáctica 3. Aplicaciones técnicas del frío en bollería.

- 3.1. Masa de bollería precocida, congelada o refrigerada.
- 3.2. Fermentación controlada y aletargada.
- 3.3. Masa ultracongelada antes o después de la fermentación.
- 3.4. Adaptación de las fórmulas y procesos a las técnicas anteriores.
- 3.5. Anomalías, causas y posibles correcciones.
- 3.6. Regeneración de masas ultracongeladas.
- 3.7. Ventajas e inconvenientes de la utilización del frío en bollería.

Más Información:

Unidad Formativa perteneciente al Certificado de profesionalidad de Panadería y bollería (INAF0108)

Según contenidos regulados y establecidos en el Real Decreto 1380/2009, de 28 de agosto, B.O.E. número 233 de 26 de septiembre 2009, por el que se establecen tres certificados de profesionalidad de la familia profesional de Industria Alimentaria.