

Decoración de los productos de panadería y bollería. INAF0108 - Panadería y Bollería

Decoración de los productos de panadería y bollería. INAF0108 - Panadería y Bollería

Duración: 40 horas

Precio: 220 euros.

Modalidad: A distancia

Objetivos:

Aplicar cremas, rellenos y cubiertas en productos de panadería y bollería, en las condiciones higiénicas requeridas, para la obtención del producto final. Realizar la composición final y decoración de los productos de bollería, según la secuencia requerida de elementos utilizados, para la obtención del producto acabado.

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.

© icaformación2026

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.



© icaformación2026

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:

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.

Técnicas habituales en el acabado y decoración

Descripción de las técnicas habitualmente utilizadas para el acabado y decoración de productos de panadería y bollería. Secuencia de operaciones.

Equipos, utillajes y otros elementos

Descripción de los equipos, utillajes y otros elementos utilizados en el acabado y decoración de productos de panadería y bollería. Regulación y control.

© icaformación2026

Acabado y decoración de productos de panadería y bollería

Selección del equipo, utillaje y procedimientos o técnicas adecuadas 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, azúcar glas, granillo de fondant coloreado, coco rallado, frutas, confites, chocolate en virutas, escamas, etcétera.

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.

© icaformación2026