



# Elaboración de Productos de Bollería

## Modalidad:

e-learning con una duración 112 horas

## Objetivos:

- Aprender las formulaciones de los distintos tipos de bollería.
- Familiarizarse con el proceso de elaboración y los entornos de trabajo.
- 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:

### UNIDAD DIDÁCTICA 1. CARACTERIZACIÓN DE LOS TIPOS DE MASAS Y PRODUCTOS DE BOLLERÍA.

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

Operaciones previas: Acondicionamiento del obrador, maquinaria, utillaje y materias primas.  
Dosificación o pesado de ingredientes. Procesos manuales y automatizados.



Amasado. Variables a controlar.

Reposo en masa o en bloque. Efectos sobre las características de las masas.

Obtención de piezas individuales. División, heñido o boleado, reposos en pieza y formado. Procesos manuales o mecánicos. Secuencia de ejecución y parámetros de control.

Proceso de hojaldrado manual o mecánico. Secuencia de ejecución y parámetros de control.

Entablado manual o mecánico.

Proceso de fermentación: Fundamentos. Tipos de fermentación. Equipos. Parámetros de control.

Corte o greñado manual o mecánico: Fundamento del proceso. Técnicas utilizadas.

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.

Deshorneado y enfriado de las piezas. Condiciones e influencia en el producto final.

Anomalías más frecuentes, causas y posibles correcciones en las distintas etapas del proceso de elaboración de masas de bollería.

Variantes tecnológicas en los procesos de elaboración de masas de bollería para colectivos especiales.

### UNIDAD DIDÁCTICA 3. 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.