

MÁSTER

MÁSTER ESPECIALISTA EN ELABORACIÓN DE
COMPLEMENTOS, DECORACIÓN Y
ENVASADO DE PRODUCTOS DE PANADERÍA
Y BOLLERÍA



ESCUELA EUROPEA
des Arts.

DAS037

- DIPLOMA AUTENTIFICADO POR NOTARIO EUROPEO -



DESTINATARIOS

Este máster está dirigido a empresarios, directivos, emprendedores, trabajadores, estudiantes y cualquier persona que pretenda adquirir los conocimientos necesarios en relación con este ámbito profesional.

El máster especialista en elaboración de complementos, decoración y envasado de productos de panadería y bollería esta destinado a empresarios, emprendedores o trabajadores en el ámbito de la panadería y pastelería. Permite conocer la manipulación de alimentos en panadería y pastelerías, las elaboraciones complementarias en panaderías y bollería, la decoración de productos de panadería y pastelería, el envasado y presentación.

El alumno recibirá acceso a un curso inicial donde encontrará información sobre la metodología de aprendizaje, la titulación que recibirá, el funcionamiento del Campus Virtual, qué hacer una vez el alumno haya finalizado e información sobre Grupo Esneca Formación. Además, el alumno dispondrá de un servicio de **clases en directo**.

FICHA TÉCNICA

CARGA HORARIA
300H



MODALIDAD
A DISTANCIA / ONLINE
*Ambas modalidades incluyen
módulos con clases en directo



CURSO INICIAL
ONLINE



TUTORIAS
PERSONALIZADAS



IDIOMA
CASTELLANO



DURACIÓN
HASTA UN AÑO
*Prorrogable



IMPORTE







VALOR ORIGINAL: 1520€
VALOR ACTUAL: 380€

CERTIFICACIÓN OBTENIDA

Una vez finalizados los estudios y superadas las pruebas de evaluación, el alumno recibirá un diploma que certifica el **“MÁSTER ESPECIALISTA EN ELABORACIÓN DE COMPLEMENTOS, DECORACIÓN Y ENVASADO DE PRODUCTOS DE PANADERÍA Y BOLLERÍA”**, de la ESCUELA EUROPEA DES ARTS, avalada por nuestra condición de socios de la CECAP, máxima institución española en formación y de calidad.

Los diplomas, además, llevan el sello de Notario Europeo, que da fe de la validez, contenidos y autenticidad del título a nivel nacional e internacional.

REDES SOCIALES

- | | |
|---|--|
|  www.facebook.com/escueladesarts |  linkedin.com/school/escuela-des-arts |
|  @escueladesarts |  www.escueladesarts.com |
|  www.twitter.com/escueladesarts |  www.escueladesarts.com/blog |

CONTENIDO FORMATIVO

PARTE 1. MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS. PANADERÍAS Y PASTELERÍAS

UNIDAD DIDÁCTICA 1. LA ALIMENTACIÓN SALUDABLE

1. El manipulador en la cadena alimentaria
 - La cadena alimentaria
 - Definición de manipulador de alimentos
 - Obligaciones del manipulador de alimentos
2. Concepto de alimento
 - Características de los alimentos de calidad
 - Tipos de alimentos
3. Nociones del valor nutricional
 - Concepto de nutriente
 - La composición de los alimentos
 - Proceso de nutrición
4. Recomendaciones alimentarias
5. El nuevo enfoque del control basado en la prevención y los sistemas de autocontrol

UNIDAD DIDÁCTICA 2. ALTERACIÓN DE LOS ALIMENTOS

1. Concepto de contaminación y alteración de los alimentos
2. Causas de la alteración y contaminación de los alimentos
3. Origen de la contaminación de los alimentos
4. Los microorganismos y su transmisión
 - Factores que contribuyen a la transmisión
 - Principales tipos de bacterias patógenas
5. Las enfermedades transmitidas por el consumo de los alimentos
 - Clasificación de las ETA
 - Prevención de enfermedades transmisibles
 - Tipos de enfermedades de transmisión alimentaria

UNIDAD DIDÁCTICA 3. MANIPULACIÓN HIGIÉNICA DE LOS ALIMENTOS

1. Los métodos de conservación de los alimentos
 - Métodos de conservación físicos
 - Métodos de conservación químicos
2. El envasado y la presentación de los alimentos
3. Prácticas higiénicas y requisitos en la elaboración, transformación, transporte, recepción y almacenamiento de los alimentos
 - Prácticas higiénicas y manipulación de alimentos
 - Requisitos en la recepción y el transporte
 - Requisitos de almacenamiento de los alimentos
4. Requisitos de los materiales en contacto con los alimentos
5. Higiene del manipulador
 - Hábitos del manipulador
 - Estado de salud del manipulador
6. Higiene en locales, útiles de trabajo y envases
7. Limpieza, desinfección y control de plagas
 - Limpieza y desinfección
 - Control de plagas

- Desinsectación y desratización

UNIDAD DIDÁCTICA 4. PLAN DE GESTIÓN DE ALÉRGENOS. ETIQUETADO DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS

1. Principios del control de alérgenos
2. Reglamento sobre la información alimentaria facilitada al consumidor
 - Principales novedades
 - Información sobre la presencia en los alimentos de sustancias susceptibles de causar alergias e intolerancias
3. Nuevas normas
 - Cómo facilitar la información al consumidor
4. Legislación aplicable al control de alérgenos

UNIDAD DIDÁCTICA 5. MANIPULADOR DE ALIMENTOS EN EL SECTOR DE LA PANADERÍA Y PASTELERÍA

1. El pan y los productos de pastelería
 - Diagrama general de flujo
2. Recepción y Almacenamiento de Materias Primas
 - Contaminación Inicial
 - Contaminación o infestación de las materias primas en el almacén
3. La Mezcla de ingredientes, su amasado y modelado
4. Proceso de elaboración de productos de panadería y pastelería
 - Fermentación, cocción y enfriamiento de los productos elaborados
 - Rebanado, relleno y decoración después del horneado
 - Envasado y Distribución
 - Exposición y Venta
5. Programa de Limpieza, Desinfección y Control de Vectores en Locales de Panadería
 - Limpieza
 - Desinfección
 - Control de Vectores: roedores e insectos (cucarachas y moscas)
6. Los sistemas de autocontrol APCC y GPCH propios del sector de las panaderías
 - Conceptos básicos del APPCC
 - Objetivos y ventajas del APPCC
 - Fases del APPCC
7. Cumplimentación e importancia de la documentación de los sistemas de autocontrol: trazabilidad
 - La trazabilidad en la cadena alimentaria

PARTE 2. ELABORACIONES COMPLEMENTARIAS, DECORACIÓN Y ENVASADO EN PANADERÍA Y BOLLERÍA

UNIDAD FORMATIVA 1. ELABORACIONES COMPLEMENTARIAS EN PANADERÍA Y BOLLERÍA

UNIDAD DIDÁCTICA 1. ELABORACIÓN DE CREMAS CON HUEVO.

1. Tipos: crema pastelera, crema pastelera para hornear, yema, de mantequilla y otras.
2. Identificación de los ingredientes propio de cada elaboración.
3. Formulación de las distintas elaboraciones.

4. Secuencia de operaciones.
5. Determinación del punto de montaje, batido, consistencia etc., de cada crema.
6. Análisis de las anomalías y defectos más frecuentes. Posibles correcciones.
7. Conservación y normas de higiene.
8. Identificación de los productos adecuados para cada tipo de crema.

UNIDAD DIDÁCTICA 2. PROCESO DE ELABORACIÓN DE CREMAS BATIDAS.

1. Tipos: crema de almendras, crema muselina, crema de moka, crema de trufa, nata montada y otras.
2. Identificación de los ingredientes propio de cada elaboración.
3. Formulación de las distintas elaboraciones.
4. Secuencia de operaciones.
5. Determinación del punto de montaje, batido, consistencia y características propias de cada elaboración.
6. Análisis de las anomalías y defectos más frecuentes. Posibles correcciones.
7. Conservación y normas de higiene.
8. Identificación de los productos adecuados para cada tipo de crema.

UNIDAD DIDÁCTICA 3. PROCESO DE ELABORACIÓN DE CREMAS LIGERAS.

1. Tipos: Chantilly, fondant y otras
2. Identificación de los ingredientes propio de cada elaboración.
3. Formulación de las distintas elaboraciones.
4. Secuencia de operaciones.
5. Determinación del punto de montaje, batido, consistencia y características propias de cada elaboración.
6. Análisis de las anomalías y defectos más frecuentes. Posibles correcciones.
7. Conservación y normas de higiene.
8. Identificación de los productos adecuados para cada tipo de crema.

UNIDAD DIDÁCTICA 4. PROCESO DE ELABORACIÓN DE RELLENOS SALADOS.

1. Tipos: cremas base para rellenos salados, crema bechamel y otras.
2. Identificación de los ingredientes propio de cada elaboración.
3. Formulación de las distintas elaboraciones.
4. Secuencia de operaciones.
5. Determinación del punto de montaje, batido, consistencia y características propias de cada elaboración.
6. Análisis de las anomalías y defectos más frecuentes. Posibles correcciones.
7. Conservación y normas de higiene.
8. Identificación de los productos adecuados para cada tipo de crema.

UNIDAD DIDÁCTICA 5. PROCESO DE ELABORACIÓN DE CUBIERTAS.

1. Tipos: glaseados, con pastas de almendra, crema de chocolate, brillos de frutas y otras.
2. Identificación de los ingredientes propio de cada elaboración.
3. Formulación de las distintas elaboraciones.
4. Secuencia de operaciones.
5. Determinación del punto de montaje, batido, consistencia y características propias de cada elaboración.
6. Análisis de las anomalías y defectos más frecuentes. Posibles correcciones.

7. Conservación y normas de higiene.
8. Identificación de los productos adecuados para cada tipo de crema.

UNIDAD FORMATIVA 2. DECORACIÓN DE PRODUCTOS DE PANADERÍA Y BOLLERÍA

UNIDAD DIDÁCTICA 1. OPERACIONES PREVIAS.

1. Acondicionamiento de las masas bases: descongelación, enfriamiento, cortado y otras.
2. Acondicionamiento de los productos complementarios: regulación de la temperatura, viscosidad, densidad, fundido y atemperado de chocolate y otras.
3. 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.

1. Rellenado.
2. Inyección.
3. Pintado.
4. Glaseado.
5. Flameado.
6. Tostado.
7. Aerografiado.
8. 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.

1. Baños maría.
2. Atemperadores de cobertura.
3. Inyectores de cremas.
4. Dosificadores.
5. Bañadoras.
6. Nebulizadores y aerógrafos.
7. Palas de quemar.
8. Sopletes.
9. Mangas pasteleras.
10. Cartuchos o cornets.
11. Paletas.
12. Otros.

UNIDAD DIDÁCTICA 4. ACABADO Y DECORACIÓN DE PRODUCTOS DE PANADERÍA Y BOLLERÍA.

1. Selección del equipo, utillaje y procedimiento o técnica adecuada en función de la crema, relleno o cubierta a aplicar.
2. Identificación de los acabados o diseños básicos adecuados para cada tipo de pieza.
3. 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.

4. Tendencias actuales en decoración.

5. Control y valoración de resultados. Identificación de defectos y posibles correcciones.

6. Identificación de necesidades básicas de conservación según momento de uso o consumo y naturaleza de la elaboración.

UNIDAD FORMATIVA 3. ENVASADO Y PRESENTACIÓN DE PRODUCTOS DE PANADERÍA Y BOLLERÍA

UNIDAD DIDÁCTICA 1. ENVASADO.

1. Materiales de envasado.

2. Operaciones de envasado: Procedimientos de llenado y cerrado.

3. Maquinaria de envasado: tipos, funcionamiento, preparación y regulación.

4. Incompatibilidades con los alimentos.

UNIDAD DIDÁCTICA 2. ETIQUETADO.

1. Normativa.

2. Etiquetas. Información, tipos, códigos. Técnicas de colocación y fijación.

UNIDAD DIDÁCTICA 3. EMBALAJE.

1. Operaciones de embalaje.

2. Técnicas de composición de paquetes.

3. Equipos de embalaje: tipos, funcionamiento, preparación y regulación.

4. Técnicas de preparación de envoltorios.

5. Empaquetado de productos ante el cliente.

6. Técnicas de rotulado.

UNIDAD DIDÁCTICA 4. EXPOSICIÓN DE PRODUCTOS PARA VENTA.

1. La publicidad en el punto de venta.

2. Productos gancho.

3. Luminosos, carteles, displays, etc.

4. Expositores y escaparates. Técnicas de escaparatismo.

5. Carteles. Rotulación de carteles.