

PANADERÍA Y BOLLERÍA ARTESANALES

 CASTELLANO

TÍTULO OFICIAL

- > 990 HORAS.
- > 1 AÑO ACADÉMICO.



REQUISITOS DE INGRESO

Los títulos que dan acceso a este Curso de Especialización son los siguientes:

- Técnico en Cocina y Gastronomía.
- Técnico en Panadería, Repostería y Confitería.
- Técnico en Comercialización de Productos Alimentarios.
- Técnico Superior en Dirección de Cocina.

PLAN DE ESTUDIOS

Los módulos profesionales son los siguientes:

- > Masas madre de cultivo y prefermentos. (80h)
- > Tecnología del frío aplicada a la panadería artesanal. (60h)
- > Panes artesanos de cereales tradicionales, especiales y pseudocereales. (140h)
- > Bollería artesanal y hojaldres. (140h)
- > Cata y maridaje de productos de panificación. (40h)
- > Pastelería y confitería artesanales. (140h)
- > Formación práctica dual en empresa. (390h)

AL FINALIZAR MIS ESTUDIOS, ¿QUÉ PUEDO HACER?

Podrías trabajar como:

- > Maestro Panadero
- > Elaborador de bollería
- > Elaborador de masas y bases de pizza
- > Repostero
- > Catador de productos de panificación artesanal.



¿Qué voy a aprender y hacer?

- > Preparar y mantener instalaciones, equipos, máquinas y herramientas, garantizando la limpieza, funcionamiento, en condiciones de calidad, seguridad y eficiencia.
- > Programar equipos y sistemas de producción de frío y de calor, regulándolos para la conservación, elaboración y cocción de los productos semiterminados y terminados
- > Aplicar técnicas de frío positivo y negativo en la conservación de materias primas, garantizando la cadena de frío de los productos
- > Obtener masas madre de cultivo y prefermentos de cereales, aplicando técnicas apropiadas según el procedimiento y tipo de masa, productos de panadería y bollería artesanal
- > Obtener masas de panadería y bollería artesanales, a partir de masas madre de cultivo y prefermentos de cereales y pseudoce-reales, aplicando técnicas apropiadas según el procedimiento y tipo de masa, utilizándolas en la elaboración de productos dulces y salados, con o sin relleno de panadería y bollería artesanal
- > Obtener productos de panadería y bollería artesanal, aplicando técnicas y procedimientos de cocción, acabado y presentación
- > Obtener masas de hojaldre para la elaboración de piezas dulces y saladas, controlando las técnicas de plegado, tiempos de reposo y conservación para su posterior utilización
- > Elaborar productos de hojaldre dulces y salados a partir de masas de hojaldre, controlando técnicas de cocción, aplicando técnicas de decoración y acabado de las piezas
- > Decorar y componer productos finales para venta, exposición y concursos, fomentando el consumo de la demanda actual y futura.
- > Analizar y catar productos semiterminados y terminados de panadería y bollería artesanal, relacionándolos con los parámetros de análisis y control reviamente establecidos
- > Maridar y recomendar a los clientes productos de panadería y bollería artesanal, asociándolos con productos y elaboraciones culinarias que les pudieran acompañar y complementar
- > Garantizar la normativa de etiquetado de las elaboraciones, evitando alergias, intolerancias e intoxicaciones alimentarias en el consumo y degustación de los productos
- > Aplicar los protocolos y las medidas preventivas de riesgos laborales y protección ambiental durante el proceso productivo, para evitar daños en las personas y en el entorno laboral y ambiental.

SALIDAS PROFESIONALES

Las personas que hayan obtenido el certificado que acredita la superación de este curso de especialización podrán ejercer su actividad principalmente en obradores artesanales o semiindustriales que elaboran productos de panadería, pastelería y confitería; así como en el sector de hostelería, subsector de restauración y como elaborador por cuenta propia o ajena. También ejerce su actividad en el sector del comercio de la alimentación en aquellos establecimientos que elaboran y venden productos de panadería, pastelería y repostería.