

CURSOS DE ESPECIALIZACIÓN



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 Confeitería.
- Técnico en Comercialización de Productos Alimentarios.
- Técnico Superior en Dirección de Cocina.

Podrías trabajar como:

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

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.

PANADERÍA Y BOLLERÍA ARTESANALES

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)

APRENDERÁS

- > 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 artesana.l
- > 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 previamente 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.