

Curso de especialización de formación profesional en panadería y bollería artesanales

Este profesional será capaz de:

Elaborar, presentar y maridar productos tradicionales de panadería y bollería artesanales, dulces y salados, con o sin relleno, a partir de masas madre de cultivo y prefermentos con cereales tradicionales, especiales y pseudocereales, respetando los requerimientos de la elaboración artesana y aplicando técnicas actuales con creatividad e innovación, cumpliendo la normativa vigente de seguridad alimentaria, prevención de riesgos y protección medio ambiental.

Duración:

600 horas: 1 curso académico, incluido el período de Formación en Centros de Trabajo (FCT).

Plan de estudios:

Familia profesional: HOSTELERÍA Y TURISMO					
Curso de especialización: Panadería y bollería artesanales					
Nivel: Formación Profesional de Grado Medio		Duración: 600 horas	Código: HOTEM01		
MÓDULOS PROFESIONALES			CENTRO DOCENTE		CENTRO DE TRABAJO
Código	Denominación	Duración del currículo (horas)	Carga lectiva 1 ^{er} periodo (25 semanas)(horas/semana)	Carga lectiva 1 ^{er} periodo en un cuatrimestre (horas/semana)	Carga lectiva 2 ^o periodo
5016	Masas madre de cultivo y prefermentos	75	3	5	
5017	Tecnología del frío aplicada a la panadería artesanal	55	2	3	
5018	Panes artesanos de cereales tradicionales, especiales y pseudocereales	100	4	6	
5019	Bollería artesanal y hojaldres	120	5	7	
5020	Cata y maridaje de productos de panificación	50	2	3	
CM-EM03	Formación en Centros de Trabajo	200			200
TOTALES		600	16	24	200

Requisitos de acceso:

Es necesario estar en posesión de alguno de los siguientes títulos:

- ◆ Técnico en Cocina y Gastronomía.
- ◆ Técnico en Panadería, repostería y confitería.
- ◆ Técnico en Comercialización de Productos Alimentarios.
- ◆ Técnico Superior en Dirección de Cocina.

Referencia legislativa:

Enseñanzas Mínimas del Título:

Real Decreto 482/2020, de 7 de abril (BOE 13.05.2020), con corrección de errores (BOE 25.05.2021)

Currículo de la Comunidad de Madrid:

Decreto 225/2023, de 30 de agosto (BOCM 04.09.2023)

Entorno profesional:

- 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 semindustriales 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.
- Las ocupaciones y puestos de trabajo más relevantes son los siguientes:
 - Maestro Panadero.
 - Elaborador de bollería.
 - Elaborador de masas y bases de pizza.
 - Repostero.
 - Catador de productos de panificación artesanal.

Competencias profesionales, personales y sociales:

Son las que se relacionan a continuación:

- ❖ Cumplimentar y actualizar la documentación técnica de los procesos productivos, asociándola a cada fase de elaboración y comercialización de los productos.
- ❖ Comprobar la calidad y la caducidad de materias primas y otros productos auxiliares, garantizando la trazabilidad de los productos y géneros ofrecidos por los proveedores.
- ❖ Almacenar y conservar materias primas, productos auxiliares, semiterminados y terminados, controlando parámetros de tiempo, temperatura, nivel de existencias y producción.
- ❖ Distribuir las materias primas y productos auxiliares necesarios a los departamentos, garantizando el nivel de producción de cada producto.
- ❖ 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, utilizándolas en la elaboración productos de panadería y bollería artesanales.
- ❖ Obtener masas de panadería y bollería artesanales, a partir de masas madre de cultivo y prefermentos de cereales y pseudocereales, 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 artesanales.
- ❖ Obtener productos de panadería y bollería artesanales, 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 artesanales, relacionándolos con los parámetros de análisis y control previamente establecidos.
- ❖ Maridar y recomendar a los clientes productos de panadería y bollería artesanales, 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.
- ❖ Adaptarse a las nuevas situaciones laborales originadas por cambios tecnológicos y organizativos en los procesos productivos, actualizando sus conocimientos, utilizando los recursos existentes para el aprendizaje a lo largo de la vida y las tecnologías de la información y la comunicación.
- ❖ Actuar con responsabilidad y autonomía en el ámbito de su competencia, organizando y desarrollando el trabajo asignado, cooperando o trabajando en equipo con otros profesionales en el entorno de trabajo.
- ❖ Resolver de forma responsable las incidencias relativas a su actividad, identificando las causas que las provocan, dentro del ámbito de su competencia y autonomía.
- ❖ Comunicarse eficazmente, respetando la autonomía y competencia de las distintas personas que intervienen en el ámbito de su trabajo.
- ❖ Aplicar procedimientos de calidad, de accesibilidad universal y de «diseño para todas las personas» en las actividades profesionales incluidas en los procesos de producción o prestación de servicios.