

Curso de especialización 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.
Normativa: [Real Decreto 482/2020, de 7 de abril.](#) [Decreto 225/2023, de 30 de agosto.](#)

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
Código	Denominación	Duración del currículo (horas)	Carga lectiva (horas/semana)
5016	Masas madre de cultivo y prefermentos	125	4
5017	Tecnología del frío aplicada a la panadería artesanal	75	2
5018	Panes artesanos de cereales tradicionales, especiales y pseudocereales	150	5
5019	Bollería artesanal y hojaldres	170	5
5020	Cata y maridaje de productos de panificación	80	2
TOTALES		600	18