



PROGRAMA FORMATIVO DE LA ESPECIALIDAD FORMATIVA
PANADERÍA Y PASTELERÍA SALADA
INAF013PO

PLANES DE FORMACIÓN DIRIGIDOS PRIORITARIAMENTE A TRABAJADORES OCUPADOS

PROGRAMA DE LA ESPECIALIDAD FORMATIVA: PANADERÍA Y PASTELERÍA SALADA

DATOS GENERALES DE LA ESPECIALIDAD FORMATIVA

1. **Familia Profesional** INDUSTRIAS ALIMENTARIAS

Área Profesional: PANADERÍA, PASTELERÍA, CONFITERÍA Y MOLINERÍA

2. **Denominación:** PANADERÍA Y PASTELERÍA SALADA

3. **Código:** **INAF013PO**

4. **Objetivo General:** Elaborar productos de panadería y pastelería salada, utilizando los ingredientes básicos necesarios.

5. **Número de participantes:**

Máximo 25 participantes en modalidad presencial.

6. **Duración:**

Horas totales: 30

Modalidad: Presencial

Distribución de horas:

Presencial:..... 30

Teleformación:..... 0

7. **Requisitos mínimos de espacios, instalaciones y equipamiento:**

Contará con los m2 suficientes para albergar el equipamiento específico y la maquinaria necesaria para el desarrollo de la acción formativa

7.1 Espacio formativo:

AULA POLIVALENTE:

El aula contará con las instalaciones y equipos de trabajo suficientes para el desarrollo de la acción formativa.

- Superficie: El aula deberá contar con un mínimo de 2m² por alumno. En caso de que el aula esté equipada con ordenadores, deberá contar con un mínimo de 3m² por alumno.
- Iluminación: luz natural y artificial que cumpla los niveles mínimos preceptivos.
- Ventilación: Climatización apropiada.
- Acondicionamiento eléctrico de acuerdo a las Normas Electrotécnicas de Baja Tensión y otras normas de aplicación.
- Aseos y servicios higiénicos sanitarios en número adecuado.
- Condiciones higiénicas, acústicas y de habitabilidad y seguridad, exigidas por la legislación vigente.
- Adaptabilidad: en el caso de que la formación se dirija a personas con discapacidad dispondrá de las adaptaciones y los ajustes razonables para asegurar la participación en condiciones de igualdad.
- PRL: cumple con los requisitos exigidos en materia de prevención de riesgos laborales

Cada espacio estará equipado con mobiliario docente adecuado al número de alumnos, así mismo constará de las instalaciones y equipos de trabajo suficientes para el desarrollo del curso.

En su caso; espacio específico relacionado con la acción formativa:
Obrador de panadería-bollería.

7.2 Equipamientos:

AULA TEÓRICA

Se contará con un aula adaptada a las necesidades del curso, que permitirá el trabajo en grupos. El aula contará con:

- Pizarras para escribir con rotulador o rotafolios.
- Cañón de proyección audiovisual

- Material de aula.
- Mesa y silla para el formador.
- Mesas y sillas para alumnos.
- Equipada con ordenadores y equipos informáticos adecuados para la realización de las actividades planificadas para la acción formativa.

OBRADOR PANADERÍA/BOLLERÍA:

Zonas delimitadas:

- de frío
- de hornos
- de cocina y mesa de trabajo
- destinada al fregadero

Equipamiento:

- Cámaras de refrigeración, congelación.
- Cocina con focos de calor y campana de extracción.
- Vitrinas expositoras normales y dotadas con sistema de refrigeración e iluminación.
- Mesas y mobiliaria de trabajo de acero inoxidable.
- Equipos de envasado y embalaje
- Utillaje de pastelería y confitería
- Así como otros materiales y/o productos necesarios para la realización de las actividades prácticas que exige la especialidad.

Se entregará a los participantes los manuales y el material didáctico necesarios para el adecuado desarrollo de la acción formativa

Las instalaciones y equipamientos deberán cumplir con la normativa industrial e higiénico sanitaria correspondiente y responderán a medidas de accesibilidad universal y seguridad de los participantes.

En el caso de que la formación se dirija a personas con discapacidad se realizarán las adaptaciones y los ajustes razonables para asegurar su participación en condiciones de igualdad.

8. Requisitos necesarios para el ejercicio profesional:

(Este epígrafe sólo se cumplimentará si existen requisitos legales para el ejercicio de la profesión)

9. Requisitos oficiales de los centros:

(Este epígrafe sólo se cumplimentará si para la impartición de la formación existe algún requisito de homologación / autorización del centro por parte de otra administración competente.

10. CONTENIDOS FORMATIVOS:

1. GENERALIDADES DE LA PANADERÍA

- 1.2 Definición de pan.
- 1.3 Denominaciones de pan común.
- 1.4 Denominaciones de pan especial.
- 1.5 Defectos y alteraciones del pan.
- 1.6 Envasado y etiquetado.
- 1.7 Condiciones generales de fabricación y venta.

2. LA ELABORACIÓN DEL PAN

- 2.1 Materias primas en la elaboración del pan.
- 2.2 Fases principales en la elaboración del pan.
- 2.3 Defectos del pan y sus posibles causas. Contenidos prácticos.
- 2.4 Aplicaciones del frío en la panadería.
- 2.5 Enfermedades del pan.
- 2.6 Recetas de panadería . Conclusiones. Contenidos prácticos.

3. PASTELERÍA SALADA

- 3.1 Clasificación y descripción de los productos de pastelería salada más ofertados. Procesos de elaboración: fases, instrumentos, técnicas y procedimientos aplicables, riesgos en la ejecución, resultados y controles.
- 3.2 Elaboración de los productos de pastelería salada más característicos, a partir de las preelaboraciones.
- 3.3 Masas básicas.
- 3.4 Recetas derivadas del pan.
- 3.5 Recetas con la pasta quebrada salada.
- 3.6 Recetas con hojaldre.
- 3.7 Recetas con otras masas específicas.
- 3.8 Canapés.