



**PROGRAMA FORMATIVO DE LA ESPECIALIDAD FORMATIVA
ELABORACIÓN DE BOLLERÍA Y PASTELERÍA ARTESANAL
INAF001PO**

PROGRAMAS DE FORMACIÓN DIRIGIDOS PRIORITARIAMENTE A TRABAJADORES OCUPADOS

Noviembre 2018

**PROGRAMA DE LA ESPECIALIDAD FORMATIVA:
ELABORACIÓN DE BOLLERÍA Y PASTELERÍA ARTESANAL**

DATOS GENERALES DE LA ESPECIALIDAD FORMATIVA

1. Familia Profesional: INDUSTRIAS ALIMENTARIAS

Área Profesional: PANADERÍA, PASTELERÍA, CONFITERÍA Y MOLINERÍA

2. Denominación: ELABORACIÓN DE BOLLERÍA Y PASTELERÍA ARTESANAL

3. Código: **INAF001PO**

4. Objetivo General: Elaborar un amplio surtido de productos artesanales de bollería y pastelería de valor añadido para el consumidor.

5. Número de participantes: Según normativa, el número máximo de participantes en modalidad presencial es de 30.

6. Duración:

Horas totales: 30

Modalidad: Presencial

Distribución de horas:

Presencial:..... 30

Teleformación:..... 0

7. Requisitos mínimos de espacios, instalaciones y equipamiento:

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.
- 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

En su caso, espacio específico relacionado con la acción formativa:

Obrador de pastelería-bollería

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.

7.2 Equipamientos:

Se contará con todos los medios y materiales necesarios para el correcto desarrollo formativo.

- Pizarra.
- Rotafolios.
- Material de aula.
- Medios audiovisuales.
- Mesa y silla para formador/a.
- Mesas y sillas para alumnos/as.
- Hardware y Software necesarios para la impartición de la formación.
- Conexión a Internet.

En su caso, equipamiento específico necesario para el desarrollo de la acción formativa:

OBRADOR PASTELERÍA-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. MATERIAS PRIMAS EN BOLLERÍA Y PASTELERÍA

- 1.1. Harina
- 1.2. Agua
- 1.3. Huevos
- 1.4. Grasa
- 1.5. Azúcar
- 1.6. Masa madre
- 1.7. Levaduras y mejorantes

2. TÉCNICAS Y PROCEDIMIENTOS UTILIZADOS EN BOLLERÍA Y PASTELERÍA

- 2.1. Amasado.
- 2.2. Laminado.
- 2.3. División.
- 2.4. Formado.
- 2.5. Fermentación.
- 2.6. Cocción.
- 2.7. Acabado.

3. ELABORACIÓN DE PRODUCTOS

- 3.1. Rollitos carados, rollitos de anís, pastas de manteca, almendrados, galletas tradicionales, suspiros, mantecados, torrijas, lazos, coquitos, yemas y pestiños.