MINISTERIO DE TRABAJO, MIGRACIONES Y SEGURIDAD SOCIAL

SERVICIO PÚBLICO DE EMPLEO ESTATAL

FONDO SOCIAL EUROPEO
"El FSE invierte en tu futuro"

PROGRAMA FORMATIVO DE LA ESPECIALIDAD FORMATIVA

ELABORACIÓN DE BIZCOCHOS, GALLETAS Y PASTAS DE TÉ

INAF021PO

PROGRAMAS DE FORMACIÓN DIRIGIDOS PRIORITARIAMENTE A TRABAJADORES OCUPADOS

Noviembre 2018

PROGRAMA DE LA ESPECIALIDAD FORMATIVA:

ELABORACIÓN DE BIZCOCHOS, GALLETAS Y PASTAS DE TÉ

DATOS GENERALES DE LA ESPECIALIDAD FORMATIVA

1. Familia Profesional: INDUSTRIAS ALIMENTARIAS

Área Profesional: PANADERÍA, PASTELERÍA, CONFITERÍA Y MOLINERÍA

2. Denominación: ELABORACIÓN DE BIZCOCHOS, GALLETAS Y PASTAS DE TÉ

3. Código: **INAF021PO**

4. Objetivo General: Elaborar distintos tipos de galletas, bizcochos y pastas de té, utilizando los ingredientes básicos necesarios para su elaboración.

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

6. Duración:

Horas totales: 25 Modalidad: Presencial

Distribución de horas:

Presencial:..... 25

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 confitería.

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 audivisuales.
- 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 CONFITERIA:
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
1.1 Azucares, mantequilla, harina, frutos secos, fruta confitada, chocolate y huevos.

2. ETAPAS DE LA ELABORACIÓN
2.1 Preparación de las distintas masas.
2.2 Laminado y corte escudillado.
2.3 Montaje, cocción y acabado.

3. PRODUCTO FINAL
3.1 Pastas y Galletas: pastas de corte, pastas escudilladas, cigarro ruso, tejas, virutas, bicoles, etc.
3.2 Bizcochos: tartas básicas con base de bizcocho, bizcocho genovesa, pa de pessic, masa de madalena, bizcocho cuchara/plancha de bizcocho, melindro, bizcocho cuatro cuartos, bizcocho sacher, cakes base.