

CURSO ESPECIALIZACIÓN DE GRADO MEDIO:

PANADERÍA Y BOLLERÍA ARTESANALES 600 horas

MÓDULOS	H. Anuales	H. Semanales
5016 Masas madre de cultivo y prefermentos	90	3
5017 Tecnología del frío aplicada a la panadería artesanal	90	3
5018 Panes artesanos de cereales tradicionales, especiales y pseudocereales	180	6
5019 Bollería artesanal y hojaldres	180	6
5020 Cata y maridaje de productos de panificación	60	2
TOTAL	600h	20h

CERTIFICACIÓN

El alumnado que supero el curso obtendrá un certificado que le permitirá ejercer su actividad principalmente en obradores artesanales o semiindustriales que elaboran productos de panadería, pastelería y confitería; como también al sector de la hostelería, subsector de restauración y como elaborador por cuenta propia o ajeno. También ejerce su actividad en el sector del comercio de la alimentación en aquellos establecimientos que elaboran y venden productos de panadería, pastelería y confitería; como establece el RD 482/2020 de 7 de abril.

COMPETENCIA GENERAL

La competencia general del Curso de Especialización en panadería y bollería artesanales consiste al 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.

ACCÉSO AL CURSO DE ESPECIALIZACIÓN

Alumnado con la siguiente titulación:

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

SALIDAS PROFESIONALES

- Maestro Panadero.
- Elaborador de bollería.
- Elaborador de masas y bases de pizza.
- Repostero.
- Catador de productos de panificación artesanal.