



**Junta de
Castilla y León**

Consejería de Educación
Dirección General de Formación Profesional,
Régimen Especial y Equidad Educativa



Actividades formativas

CÓDIGO	TÍTULO
FFP-PA-2021-01	Panadería y Bollería Artesanales

Características del curso

FFP-PA-2021-01.- Panadería y Bollería Artesanales

Nivel: Intermedio

Número de horas: 80

Plazas: 15

Período de realización: Del 06 de septiembre al 22 de septiembre de 2021

Lugar de impartición: Presencial en IES VIRGEN DE LA CALLE – PALENCIA. Del 06 al 17 de septiembre de 2021

Online: Del 20 al 22 de septiembre de 2021.

Profesorado preferente: Encargado de impartición del curso de especialización “Panadería y Bollería Artesanales”.

Objetivos:

- a) Seleccionar e interpretar la documentación técnica asociada a los procedimientos, relacionándola con la actividad productiva y comercial para su cumplimentación.
- b) Identificar materias primas y productos auxiliares, verificando el origen, características, caducidad y calidad para su comprobación en la recepción.
- c) Organizar y clasificar materias primas, productos auxiliares, productos semiterminados y terminados, para su almacenamiento y conservación.
- d) Seleccionar materias primas y otros productos, describiendo sus características, beneficios y propiedades nutricionales entre otros para su aprovisionamiento y distribución.

e) Identificar necesidades de equipos, máquinas, herramientas e instalaciones, justificando sus requerimientos para su preparación y mantenimiento.



**Junta de
Castilla y León**

Consejería de Educación
Dirección General de Formación Profesional,
Régimen Especial y Equidad Educativa



Actuación financiada por el Ministerio de Educación y Formación Profesional

f) Interpretar y aplicar instrucciones de utilización de equipos y sistemas de producción de frío o calor, para su programación y regulación en la elaboración de productos de panificación artesanal.

g) Identificar métodos de conservación de productos semiterminados y terminados de panificación, para su aplicación con técnicas de frío positivo y frío negativo.

h) Seleccionar productos de panadería y bollería artesanales asociándolos con su preparación, para la obtención de masas madre de cultivo y prefermentos.

i) Identificar y seleccionar técnicas de preelaboración y elaboración de materias primas y productos auxiliares, aplicándolas para obtención de masas de panadería y bollería artesanales.

j) Identificar y seleccionar masas de panadería y bollería artesanales, describiendo técnicas apropiadas, controlando fases de elaboración para obtención de productos de panadería y bollería artesanales.

k) Identificar tipos de hojaldre, describiendo técnicas de preparación, plegado, reposo y conservación para obtención de masas de hojaldre.

l) Seleccionar e identificar masas de hojaldre, asociándolas a cada tipo para elaborar productos de hojaldre.

m) Seleccionar elaboraciones complementarias y productos finales, justificando el diseño, iniciativa, creatividad e innovación para decorarlos.

n) Reconocer las propiedades y características organolépticas de los productos de panadería y bollería artesanales, interpretando su evaluación sensorial, para su análisis y cata.

ñ) Proponer productos de panificación y bollería artesanal, combinándolos con grupos de alimentos y elaboraciones culinarias, para maridarlos y recomendarlos.

o) Caracterizar necesidades de etiquetado de materia prima, productos semielaborados y elaborados, evitando contaminaciones cruzadas y deterioro, para garantizar la normativa y consumo.

p) Analizar los riesgos ambientales y laborales asociados a la actividad profesional, relacionándolos con las causas que los producen, a fin de fundamentar las medidas preventivas que se van a adoptar, y aplicar los protocolos correspondientes para evitar daños en uno mismo, en las demás personas, en el entorno y en el medio ambiente.

q) Analizar y utilizar los recursos existentes para el aprendizaje a lo largo de la vida y las tecnologías de la información y la comunicación para aprender y actualizar sus conocimientos, reconociendo las posibilidades de mejora profesional y personal, a fin de adaptarse a diferentes situaciones profesionales y laborales.

r) Desarrollar trabajos en equipo y valorar su organización, participando con tolerancia y respeto, y tomar decisiones colectivas o individuales para actuar con responsabilidad y autonomía.



**Junta de
Castilla y León**

Consejería de Educación
Dirección General de Formación Profesional,
Régimen Especial y Equidad Educativa



Actuación financiada por el Ministerio de Educación y Formación Profesional

s) Adoptar y valorar soluciones creativas ante problemas y contingencias que se presentan en el desarrollo de los procesos de trabajo, para resolver de forma responsable las incidencias de su actividad.

t) Aplicar técnicas de comunicación, adaptándose a los contenidos que se van a transmitir, a su finalidad y a las características de los receptores, para asegurar la eficacia del proceso.

u) Analizar y aplicar las técnicas necesarias para dar respuesta a la accesibilidad universal y al «diseño para todas las personas».

v) Aplicar y analizar las técnicas necesarias para mejorar los procedimientos de calidad del trabajo en el proceso de aprendizaje y del sector productivo de referencia.

Competencias

Competencia científica Competencia en innovación y mejora

Competencia didáctica Competencia Digital (TIC)

Contenidos

1. Masas madre de cultivo y prefermentos.

- Caracterización de masas madre de cultivo
- Obtención de masas madre de cultivo (MMC)
- Caracterización de prefermentos biga, cucharón o pie de masa, polish y esponja
- Obtención de prefermentos biga, cucharón o pie de masa, polish y esponja
- Regeneración y obtención de masas madre y prefermentos con denominación propia de autor o específicas aplicándolas a los productos de panadería y bollería artesanales

2. Tecnología del frío aplicada a la panadería artesanal.

- Programación de cámaras de fermentación
- Caracterización de técnicas del frío positivo y negativo en panificación artesanal
- Elaboración de masas y productos semielaborados mediante técnicas de frío positivo
- Elaboración de masas y productos semielaborados mediante técnicas de frío negativo
- Elaboración de productos de panadería y bollería artesanales mediante técnicas de doble cocción o precocinado de las piezas

3. Panes artesanos de cereales tradicionales, especiales y pseudocereales.

- Caracterización de cereales tradicionales, especiales y pseudocereales en panificación artesanal
- Obtención de masas de panes de cereales tradicionales
- Elaboración de panes de cereales tradicionales
- Obtención de masas de panes de cereales especiales



**Junta de
Castilla y León**

Consejería de Educación
Dirección General de Formación Profesional,
Régimen Especial y Equidad Educativa



- Elaboración de panes de cereales especiales
- Obtención de masas de panes de pseudocereales
- Elaboración de panes de cereales pseudocereales
- Composición y decoración de productos de panadería artesanal para venta, exposiciones o concursos

4. Bollería artesanal y hojaldres.

- Obtención de masas de bollería fermentada
- Elaboración de productos de bollería fermentada
- Obtención de masas de bollería hojaldrada fermentada
- Elaboración de productos de bollería hojaldrada fermentada
- Obtención de masas de hojaldre
- Elaboración de productos con masas de hojaldre
- Composición y decoración de piezas de bollería artesanal y hojaldres para venta, concursos y exposiciones

5. Cata y maridaje de productos de panificación.

- Selección de muestras de pan para el análisis sensorial
- Valoración e interpretación de las propiedades y características organolépticas de los panes en la cata
- Valoración y comparación de las propiedades y características organolépticas de los panes artesanales elaborados con harina de trigo y con otras harinas
- Valoración e interpretación de las propiedades y características organolépticas de los productos de bollería artesanal y hojaldres en la cata
- Elección y maridaje de panes con grupos de alimentos y elaboraciones culinarias