



## FICHA DE ACCIÓN FORMATIVA

TÍTULO DEL CURSO	HAZ DEL PAN TU NEGOCIO: EMPRENDIMIENTO EN PANADERÍA ARTESANAL
DURACIÓN (HORAS)	120
PROGRAMA/S AL QUE ESTÁ VINCULADO	<ul style="list-style-type: none"> <li>● ESPAÑA EMPRENDE</li> <li>● EMPRENDEDORAS</li> </ul>
PÚBLICO OBJETIVO DEL CURSO	Dirigido a personas que desean emprender en panadería artesanal creando un obrador/tienda-taller o modelo mixto.
OBJETIVOS DE APRENDIZAJE	Adquirir las competencias necesarias para emprender un pequeño negocio de panadería artesanal, aprendiendo a diseñar una oferta atractiva de productos, aplicar técnicas básicas de elaboración segura, planificar costes y producción, y preparar el lanzamiento del proyecto.
INDICACIÓN DE ALINEACIÓN CON CdP	No se contempla
MÓDULOS O BLOQUES TEMÁTICOS DEL CURSO	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Oportunidad y modelo de negocio en panadería artesanal: nichos, propuesta de valor y canales.</li> <li>2. Seguridad e higiene.</li> <li>3. Materias primas.</li> <li>4. Fermentaciones, amasado y formado.</li> <li>5. Horneado y calidad.</li> <li>6. Panes especiales y bollería simple.</li> <li>7. Planificación de producción.</li> <li>8. Precios y normativa de venta.</li> <li>9. Marca, venta y marketing.</li> <li>10. Taller práctico: proyecto emprendedor.</li> </ol>
OBSERVACIONES	Para ejercer se exige certificado de formación en manipulación de alimentos.