



## FICHA DE ACCIÓN FORMATIVA

TÍTULO DEL CURSO	PANADERÍA ARTESANAL BÁSICA
DURACIÓN (HORAS)	90 h
PROGRAMA/S AL QUE ESTÁ VINCULADO	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Talento Joven</li> <li>● Talento 45+</li> </ul>
PÚBLICO OBJETIVO DEL CURSO	A jóvenes desempleados inscritos en el Sistema Nacional de Garantía Juvenil en búsqueda de empleo y personas entre 45 y 60 años de edad en situación de desempleo o inactividad laboral.
OBJETIVOS DE APRENDIZAJE	La formación proporciona una base profesional en panadería, trabajando los procesos habituales de elaboración con criterios de calidad y seguridad, para facilitar la inserción laboral en el sector.
INDICACIÓN DE ALINEACIÓN CON CdP	<p>CÓDIGO CERTIFICADO: <b>INAF0108</b></p> <p>VINCULADO A MÓDULO: <b>MF0034_2: Elaboraciones básicas de panadería y bollería 240h</b></p> <p><b>Vinculado a módulo</b></p>
MÓDULOS O BLOQUES TEMÁTICOS DEL CURSO	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Seguridad alimentaria, APPCC, alérgenos y limpieza en obrador</li> <li>2. Materias primas y parámetros de proceso</li> <li>3. Amasado y ventana del gluten</li> <li>4. Fermentación: directa, prefermentos y retardo en frío</li> <li>5. División, boleado y preformado</li> <li>6. Greñado, horneado con vapor y enfriado</li> <li>7. Panes básicos</li> <li>8. Panes especiales</li> <li>9. Escandallos, fichas técnicas y costes</li> <li>10. Servicio, etiquetado y PRL</li> </ol>
OBSERVACIONES	No convalidable



FSE+. Fondo Social Europeo Plus



## FICHA DE ACCIÓN FORMATIVA

TÍTULO DEL CURSO	PANADERÍA ARTESANAL BÁSICA
DURACIÓN (HORAS)	120 h
PROGRAMA/S AL QUE ESTÁ VINCULADO	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Talento Joven</li> <li>● Talento 45+</li> </ul>
PÚBLICO OBJETIVO DEL CURSO	A jóvenes desempleados inscritos en el Sistema Nacional de Garantía Juvenil en búsqueda de empleo y personas entre 45 y 60 años de edad en situación de desempleo o inactividad laboral.
OBJETIVOS DE APRENDIZAJE	La formación proporciona una base profesional en panadería, trabajando los procesos habituales de elaboración con criterios de calidad y seguridad, para facilitar la inserción laboral en el sector.
INDICACIÓN DE ALINEACIÓN CON CdP	<p>CÓDIGO CERTIFICADO: <b>INAF0108</b>  VINCULADO A MÓDULO: <b>MF0034_2: Elaboraciones básicas de panadería y bollería 240h</b></p> <p><b>Vinculado a módulo</b></p>
MÓDULOS O BLOQUES TEMÁTICOS DEL CURSO	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Seguridad alimentaria, APPCC, alérgenos y limpieza en obrador</li> <li>2. Materias primas y parámetros de proceso</li> <li>3. Amasado y ventana del gluten</li> <li>4. Fermentación: directa, prefermentos y retardo en frío</li> <li>5. División, boleado y preformado</li> <li>6. Greñado, horneado con vapor y enfriado</li> <li>7. Panes básicos y especiales</li> <li>8. Picos, colines y regañás</li> <li>9. Escandallos, fichas técnicas y costes</li> <li>10. Servicio, etiquetado y PRL</li> </ol>
OBSERVACIONES	



FSE+. Fondo Social Europeo Plus