

**GRATUITO**  
Beca de 3€/día



**Talento 45+**

Fecha: del 9 de septiembre al 10 octubre

 120 h. 

# Panadería y bollería artesana

PARA PERSONAS ENTRE 45 Y 60 AÑOS  
QUE SE ENCUENTREN EN SITUACION DE DESEMPLEO



## INSCRIPCIONES:

Enrique Bermúdez Ballesteros.  
Dirección: Calle Angel, 21, 45002 - Toledo  
Teléfono: 655 793 415  
Email: ebermudezb@camaratoledo.com

## IMPARTICIÓN:

**Lugar:** vivero de empresas de la Cámara en C/Dinamarca, 4 de Toledo la parte teórica (40 horas) y en las instalaciones del CES Juan Pablo II / Escuela Gastronómica de Toledo (C/ Río Cabriel, 1) la parte práctica (80 horas).

**Días:** de lunes a viernes

**Horario:** 8:30 a 13:30



# Panadería y bollería artesana

---

## **DURACIÓN**

120 horas.

## **LUGAR**

Vivero de empresas de la Cámara en C/Dinamarca, 4 de Toledo la parte teórica (40 horas) y en las instalaciones del CES Juan Pablo II / Escuela Gastronómica de Toledo (C/ Río Cabriel, 1) la parte práctica (80 horas).

## **HORARIO**

De lunes a viernes  
de 8:30 a 13:30 horas

## **DIRIGIDO**

A personas entre 45 y 60 años de edad en situación de desempleo o inactividad laboral

## **METODOLOGÍA**

Presencial

## **PRECIO**

Gratuito

## **TITULACIÓN OBTENIDA**

Diploma acreditativo

## **OBJETIVOS**

Conocer las técnicas y habilidades en la preparación, cocciones y decoración de productos de panadería y Bollería. Comprender la selección y uso adecuado de ingredientes para garantizar la calidad en los resultados finales.

Desarrollar las destrezas en la preparación y manejo de masas y rellenos, utilizando las técnicas de fermentado, refresco, cocción y conservación específicas para el tratamiento de estos productos.

Adquirir la capacidad de gestionar el tiempo de manera efectiva al preparar múltiples productos, optimizando el flujo de trabajo.



# Panadería y bollería artesana

## CONTENIDOS

Formación práctica

### **MÓDULO 1: INTRODUCCIÓN A LA PANADERÍA Y BOLLERÍA**

- a) Historia de la panadería y la bollería.
- b) Equipamiento y utensilios esenciales.
- c) Higiene y seguridad en la cocina.

### **MÓDULO 2: INGREDIENTES BÁSICOS**

- a) Tipos de harina y su uso.
- b) Levaduras y otros agentes leudantes.
- c) Azúcares, grasas y otros ingredientes comunes.
- d) Control de calidad de los ingredientes.

### **MÓDULO 3: TÉCNICAS FUNDAMENTALES DE PANADERÍA**

- a) Preparación de masas: amasado y fermentación.
- b) Formado y moldeado de panes.
- c) Procesos de horneado y control de temperatura.
- d) Evaluación de la calidad del pan.

### **MÓDULO 4: PANES TRADICIONALES**

- a) Baguettes y pan francés.
- b) Pan rústico y artesanal.
- c) Panes integrales y multigrano.
- d) Panes étnicos y regionales.

### **MÓDULO 5: BOLLERÍA**

- a) Tipos de masas para bollería.
- b) Croissants y facturas.
- c) Roles de canela y brioches.
- d) Rellenos y decoraciones para bollería.

### **MÓDULO 6: PANES ESPECIALES Y DIETÉTICOS**

- a) Pan sin gluten.
- b) Panes bajos en carbohidratos.
- c) Panes de centeno y espelta.
- d) Panes con ingredientes especiales (frutos secos, semillas, etc.).