Cámara Toledo



FICHA DE ACCIÓN FORMATIVA

TÍTULO DEL CURSO	PANADERÍA ARTESANAL BÁSICA
DURACIÓN (HORAS)	90 h
PROGRAMA/S AL QUE ESTÁ VINCULADO	• Talento Joven • Talento 45+
PÚBLICO OBJETIVO DEL CURSO	A personas jóvenes desempleadas inscritas 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	CÓDIGO CERTIFICADO: **INAF0108** VINCULADO A MÓDULO: **MF0034_2: Elaboraciones básicas de panadería y bollería 240h** **Vinculado a módulo**
MÓDULOS O BLOQUES TEMÁTICOS DEL CURSO	1. Seguridad alimentaria, APPCC, alérgenos y limpieza en obrador 2. Materias primas y parámetros de proceso 3. Amasado y ventana del gluten 4. Fermentación: directa, prefermentos y retardo en frío 5. División, boleado y preformado 6. Greñado, horneado con vapor y enfriado 7. Panes básicos 8. Panes especiales 9. Escandallos, fichas técnicas y costes 10. Servicio, etiquetado y PRL
OBSERVACIONES	No convalidable

Cámara Toledo



FICHA DE ACCIÓN FORMATIVA

TÍTULO DEL CURSO	PANADERÍA ARTESANAL BÁSICA
DURACIÓN (HORAS)	120 h
PROGRAMA/S AL QUE ESTÁ VINCULADO	• Talento Joven • Talento 45+
PÚBLICO OBJETIVO DEL CURSO	A personas jóvenes desempleadas inscritas 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	CÓDIGO CERTIFICADO: **INAF0108** VINCULADO A MÓDULO: **MF0034_2: Elaboraciones básicas de panadería y bollería 240h** **Vinculado a módulo**
MÓDULOS O BLOQUES TEMÁTICOS DEL CURSO	1. Seguridad alimentaria, APPCC, alérgenos y limpieza en obrador 2. Materias primas y parámetros de proceso 3. Amasado y ventana del gluten 4. Fermentación: directa, prefermentos y retardo en frío 5. División, boleado y preformado 6. Greñado, horneado con vapor y enfriado 7. Panes básicos y especiales 8. Picos, colines y regañás 9. Escandallos, fichas técnicas y costes 10. Servicio, etiquetado y PRL
OBSERVACIONES	