



Curso Profesional **ELABORACIONES BÁSICAS DE PANADERÍA Y BOLLERÍA**



Duración

2-6 meses



Carga Lectiva

250h



Prácticas

**80 a 300
horas**

Introducción

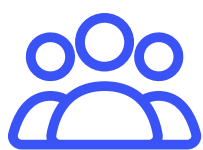
El curso de Elaboraciones Básicas de Panadería y Bollería de Educaprojects está orientado a quienes desean adquirir una formación sólida en la elaboración artesanal de masas, panes y productos de bollería. A través de un enfoque teórico-práctico, el alumno aprenderá desde el almacenamiento y preparación de materias primas hasta las técnicas de horneado, decoración y envasado, incorporando también normas de seguridad e higiene. Esta formación ofrece las bases necesarias para desempeñarse en panaderías, pastelerías, obradores y proyectos propios dentro del sector gastronómico.



AV. CATALUÑA, 11, ENTRESUELO , PUERTA E, 46020, VALENCIA

CL. SANTA EULALIA, 6, PLANTA BAJA, 08902, L'HOSPITALET DE LLOBREGAT, BARCELONA

Contenido



¿A quién va dirigido?



Salidas
Laborales



¿Qué
Ofrecemos?



Temario



¿A quién va dirigido?



Este curso está dirigido a todas aquellas personas que deseen especializarse en el sector de panadería y bollería. Es ideal para:

- Personas que deseen iniciarse en el mundo de la panadería y bollería con una formación profesional.
- Aficionados a la repostería que quieran perfeccionar sus técnicas y adquirir una base sólida.
- Emprendedores que busquen abrir su propio negocio de panadería, pastelería o catering.
- Profesionales del sector gastronómico interesados en ampliar sus conocimientos en panificación.
- Estudiantes o trabajadores que deseen mejorar su perfil laboral dentro del área de la alimentación.



Salidas Laborales



Este curso abre diversas oportunidades en el sector de la estética, permitiendo a los alumnos desempeñarse en:

- Panadero/a en Panaderías Tradicionales
Pastelero/a en Pastelerías Especializadas
- Chef de Panificación en Hoteles
y Restaurantes
- Dueño/a de Panadería o Pastelería
- Emprendimiento en Catering de Panadería y Bollería
- Panadero/a en Supermercados
o Cadena de Tiendas
- Especialista en Decoración de Productos de Panadería
Especialista en Panificación Artesanal

¿Qué Ofrecemos?



Formación completa y práctica, combinando teoría con ejercicios aplicados al mundo real.

Prácticas, con un profesional experto de 48 horas para ganar experiencia real.

Tutorías personalizadas, con flexibilidad horaria para que aprendas a tu ritmo.

Acceso a bolsa de empleo durante un año, conectándote con oportunidades laborales.

Modalidad adaptada a ti: elige entre presencial, semipresencial u online.

Material de estudio completo, en formato físico y digital, con acceso exclusivo a nuestro campus virtual.

Diploma al finalizar el curso, aumentando tus posibilidades de empleo.



Temario



MÓDULO 1: Elaboraciones básicas de Panadería y Bollería

- Almacenaje y Operaciones Auxiliares en Panadería-Bollería
- Principales Materias Primas Utilizadas en Panadería-Bollería
- Aprovisionamiento de Almacén
- Recepción de Mercancías
- Almacenamiento - Control de Almacén
- Expedición de Mercancías
- Puesta a Punto de Utilaje, Equipos e Instalaciones de Elaboración de Productos de Panadería y Bollería

MÓDULO 2: Elaboración de Productos de Panadería

- Caracterización de los Tipos de Masas y Productos de Panadería
- Operaciones de Elaboración de Productos de Panadería
- Aplicaciones Técnicas del Frío en Panadería

MÓDULO 3: Elaboración de Productos de Bollería

- Caracterización de los Tipos de Masas y Productos de Bollería
- Operaciones de Elaboración de Productos de Bollería
- Aplicaciones Técnicas del Frío en Bollería

MÓDULO 4: Elaboraciones complementarias, decoración y envasado en panadería y bollería

- Elaboraciones Complementarias en Panadería y Bollería
- Proceso de Elaboración de Cremas con Huevo
- Proceso de Elaboración de Cremas Batidas
- Proceso de Elaboración de Cremas Ligeras
- Proceso de Elaboración de Rellenos Salados
- Proceso de Elaboración de Cubiertas

Temario

MÓDULO 5: Decoración de Productos de Panadería y Bollería

- Operaciones Previas
- Descripción de las Técnicas Habitualmente Utilizadas para el Acabado y Decoración de Productos de Panadería y Bollería – Secuencia de Operaciones
- Descripción de los Equipos, Utillajes y Otros Elementos Utilizados en el Acabado y Decoración de Productos de Panadería y Bollería – Regulación y Control
- Acabado y Decoración de Productos de Panadería y Bollería

MÓDULO 6: Envasado y Presentación de Productos de Panadería y Bollería

- Envasado
- Etiquetado
- Embalaje
- Exposición de Productos en el Punto de Venta

MÓDULO 7: Seguridad e Higiene en un Obrador de Panadería-Bollería

- Requisitos Higiénico-Sanitarios de Instalaciones, Maquinaria y Utillaje
- Mantenimiento de Buenas Prácticas Higiénicas
- Aplicación de Buenas Prácticas de Manipulación de Alimentos
- Aplicación de Sistemas de Autocontrol
- Incidencia Ambiental de la Industria Alimentaria
- Prevención y Protección de Riesgos Laborales





educa projects.

Proyectamos tu futuro **hacia el éxito**



AV. CATALUÑA, 11, ENTRESUELO , PUERTA E, 46020, VALENCIA
CL. SANTA EULALIA, 6, PLANTA BAJA, 08902, L'HOSPITALET DE LLOBREGAT, BARCELONA



www.educaprojects.com



VALENCIA 962 92 99 85 | BARCELONA 938 39 58 86