

ANEXO X

Curso: Panadería

Carga horaria: 48 horas

Duración: 3 meses

Cupo: 25

Planificación del Curso

Unidad N°1: Tecnología de los alimentos. Seguridad y BPM. Cultura del trabajo.

Contenido:

- ✓ Proyectar, dirigir, coordinar, instalar y controlar procesos productivos.
- ✓ Buenas Prácticas de Manufactura. Riesgos
- ✓ Cultura del trabajo, valores, comportamientos, actitudes y hábitos.

Carga Horaria: 12 horas.

Unidad N°2: Elaboraciones con masas fermentadas y quebradas

Contenido:

- ✓ Preparación del espacio de trabajo.
- ✓ Selección, preparación y operación adecuada de utensilios y maquinarias.
- ✓ Correcta utilización y cálculo de las materias primas.
- ✓ Técnicas de elaboración de masas fermentadas y quebradas.
- ✓ Resolución de situaciones críticas durante la elaboración.
- ✓ Evaluación sensorial y degustación de los productos elaborados.

Carga Horaria: 12 horas.

Unidad N°3: Elaboraciones con masas y distintas técnicas

Contenido:

- ✓ Amasado, armado, cocción y terminación de diferentes tipos de panes.
- ✓ Elaboración de panes con semillas, diferentes harinas y masa enriquecida.
- ✓ Elaboración de panes festivos (Roscas de Pascuas, Pan Dulce tradicional).
- ✓ Tipos de masa madre y panes internacionales.
- ✓ Panes de autor y variantes.
- ✓ Modificación de recetas y masas decorativas para objetos y exposición.
- ✓ Presentación de productos en diferentes tamaños, materiales y formatos de bandejas.

Carga Horaria: 12 horas.

Unidad N°4: Elaboraciones de distintas clases de panes

Contenido:

- ✓ Elaboración de panes dulces y rones.
- ✓ Productos de masa crocante y conservación.
- ✓ Amasado, armado, cocción por secado, características y cuidados de la temperatura.
- ✓ Terminación del producto.

Carga Horaria: 12 horas.