



CURSO

CURSO “PANIFICACIÓN Y PASTELERÍA SALADA”

40 horas

✓ OBJETIVOS GENERALES

- ❖ Trabajar las técnicas de elaboración básicas de elaboración.
- ❖ Adquirir conocimiento sobre el manejo de los diferentes utensilios necesarios para realizar las elaboraciones.
- ❖ Interpretar diferentes técnicas de elaboración y llevarlas a cabo.
- ❖ Elaborar una amplia selección de panes y pastelería salada.
- ❖ Aplicar técnicas de presentación de los productos elaborados.

✓ DESTINATARIOS

Dirigido a trabajadores/ras, en desempleo o en activo, interesados/as en desarrollar y perfeccionar profesionalmente su labor en actividades vinculadas a la elaboración de pastelería y repostería en la hostelería y en el sector de la alimentación.

Se dará prioridad a aquellas personas desempleadas empadronadas en el municipio de Ponferrada.

Número de plazas limitadas a 15.

La participación en el curso se realizará por orden de entrada de la solicitud, atendiendo a los criterios comentados anteriormente. Confirmada la plaza, se le indicará que formalice el ingreso de matrícula.

✓ DURACIÓN

40 horas

✓ CONTENIDO

- I. **EL PAN Y LA PANADERÍA .9 horas**
 - Tipos y fórmulas de elaboración
 - Técnicas de panadería
 - Proceso de ejecución

- II. **PREELABORACIÓN DE PRODUCTOS PARA ELABORACIONES DE PASTELERÍA SALADA . 6 horas**



- Tratamiento básico de las diversas materias primas
- Cortes y piezas de los diferentes géneros con denominación propia
- Procedimientos y técnicas de pre-elaboración
- Preparado de los diferentes rellenos.

III. TÉCNICAS BÁSICAS DE COCINA Y CHARCUTERÍA PARA LA ELABORACIÓN DE RELLENOS SALADOS. 10 horas

- Diferentes tipos de masas y materia prima
- Tratamiento de las materias primas

IV. PRODUCTOS DE PASTELERÍA SALADA 8 horas

V. DECORACIÓN Y PRESENTACIÓN DE PANES Y PRODUCTOS DE PASTELERÍA SALADA. 8 horas

➤ **METODOLOGÍA**

El curso se impartirá de manera eminentemente práctica, facilitando al alumno/as un dossier teórico impreso relacionado con los puntos a tratar en el temario.

Durante el desarrollo de las clases, el alumnado participará en el proceso de elaboración, evaluando diariamente el progreso que realiza con los trabajos. Se trabajará en cada una de las clases las elaboraciones propuestas sobre la base de las técnicas de elaboración a tratar.

➤ **EXPEDICIÓN DE TÍTULO**

Al finalizar el curso se expedirá DIPLOMA acreditativo, siempre y cuando se asista y se aprovechen al menos el 90 % de las horas lectivas del curso.

➤ **CALENDARIO**

- Del 21 de Junio al 13 de julio
- De lunes a jueves, en horario de 16.30 a 19.30 horas.

JUNIO 2017						
Lu	Ma	Mi	Ju	Vi	Sa	Do
		21	22	23	24	25
26	27	28	29	30		
JULIO 2017						
Lu	Ma	Mi	Ju	Vi	Sa	Do
					1	2



AYUNTAMIENTO DE PONFERRADA



3	4	5	6	7	8	9
10	11	12	13	14	15	16

➤ LUGAR DE REALIZACIÓN

Hotel Ponferrada Plaza, Avda. Escritores, nº 6 , Ponferrada.