

*En este curso se realizarán los módulos II al VII correspondientes al trayecto "Panadero"*

## *Panadero*

### **Requisitos:**

- Ser mayor a 18 años o tener 16 años cumplidos y estar cursando la escuela secundaria.
- Primaria o EGB Terminado.

**Perfil:** El Panadero está capacitado para preelaborar, elaborar, terminar, decorar y conservar toda clase de productos de panadería; aplicando las técnicas correspondientes en base a objetivos económicos, utilizando durante todo el procesos de elaboración de productos de panadería, protocolos y normas de seguridad laboral, ambiental, calidad y buenas prácticas de manipulación alimentaria vigentes.

### **Contenidos:**

#### **Módulo I: Tecnología de los alimentos**

- Características generales y composición nutricional de los alimentos.
- Aportes nutricionales de los productos elaborados
- Propiedades funcionales de las diversas materias primas en los productos a elaborar.

#### **Módulo II: Seguridad y BPM:**

- Contaminación de los alimentos y causas más comunes de intoxicaciones alimentarias.
- Procedimientos de limpieza y desinfección de los utensilios e instalaciones.
- Legislación sanitaria vigente para la manipulación de alimentos.

### **Módulo III: Gestión del proceso de trabajo gastronómico**

- Planificación, gestión organización y control en el proceso de producción en gastronomía.
- Recepción, control y verificación de materias primas.
- Técnicas de control de stock y de almacenamiento de materias primas y alimentos elaborados.
- Componentes de costos en el proceso de elaboración de productos gastronómicos.

### **Módulo IV: Relaciones de trabajo y orientación profesional**

- Normativas de contratos de trabajo en el sector. Componentes salariales y los derechos asociados al mismo.
- Instancias de representación y negociación colectiva existentes en el sector.
- Regulaciones específicas de la actividad profesional en el sector gastronómico.

### **Módulo V: Preparaciones básicas en panadería**

- Elaboración de productos básicos con masa fermentada y con masa quebrada salada.
- Cálculo de cantidades de materias primas en función del tipo y escala de producción de productos básicos de panadería.
- Preparación de materias primas, equipos y utensilios.

### **Módulo VI: Preparaciones básicas en pastelería**

- Elaboración de masas batidas, masas quebradas y masas hojaldradas.
- Procesos de elaboración de productos básicos de pastelería con batidos livianos y pesados, masas quebradas y hojaldradas.
- Interpretación de recetas y cálculos de cantidades de materias primas.

### **Módulo VII: Elaboraciones de Panadería**

- Panes básicos de panadería.
- Panes emblemáticos y de autor.
- Galletas básicas dulces y saladas.
- Elaboración de pizzas y empanadas.



**Módulo VIII: Elaboración de Facturas**

- Facturas clásicas surtidas: manteca-grasa y fritas.
- Facturas de hojaldre.
- Facturas especiales.