

Panadero (Panadería y Bollería)

Ref: 77031039

Ocupación de Panadero. Adaptado en su totalidad a los contenidos regulados en el Real Decreto 1380/2009, de 28 de agosto, por el que se establece el Certificado de Profesionalidad de Panadería y Bollería, código: INAF0108 de la Familia Profesional: Industrias Alimentarias.

| Primer Semestre | Segundo Semestre | Tercer Semestre | Cuarto Semestre |
|---|---|--|---|
| <p>Manual: Almacenaje y operaciones auxiliares en panadería-bollería</p> <p>UD1. Principales materias primas utilizadas en panadería-bollería UD2. Aprovisionamiento de almacén UD3. Recepción de mercancías UD4. Almacenamiento. Control de almacén UD5. Expedición de mercancías UD6. Puesta a punto de utillaje, equipos e instalaciones de elaboración de productos de panadería y bollería</p> | <p>Manual: Elaboración de productos de panadería</p> <p>UD1. Caracterización de los tipos de masas y productos de panadería UD2. Operaciones de elaboración de productos de panadería UD3. Aplicaciones técnicas del frío en panadería</p> | <p>Manual: Elaboración de productos de bollería</p> <p>UD1. Caracterización de los tipos de masas y productos de bollería. UD2. Operaciones de elaboración de productos de bollería. UD3. Aplicaciones técnicas del frío en bollería.</p> | <p>Manual: Decoración de los productos de panadería y bollería</p> <p>UD1. Operaciones previas UD2. Descripción de las técnicas habitualmente utilizadas para el acabado y decoración de productos de panadería y bollería. Secuencia de operaciones UD3. Descripción de los equipos, utillajes y otros elementos utilizados en el acabado y decoración de productos de panadería y bollería. Regulación y control UD4. Acabado y decoración de productos de panadería y bollería</p> |