



Industrias Alimentarias

Título de la Actividad	PANIFICACIÓN Y REPOSTERÍA
Código	FPE-20
Modalidad	CURSO
Ciclo, área o familia profesional	Familia Profesional de Industrias Alimentarias
Destinatarios	Profesorado de la Familia Profesional de Industrias Alimentarias
Criterios de selección	<p>1.- Profesorado de la Familia Profesional de Industrias Alimentarias</p> <p>2.- Profesorado de Formación Profesional de Familias Profesionales afines.</p> <p>3.- Sorteo entre el resto de solicitudes que se llevará a cabo el día 20 de octubre de 2004 a las 12:00 horas en el CPR de Molina de Segura.</p>
Nº de plazas	Máximo: 12 Mínimo: 8
Localidad de celebración	Murcia
Recepción de solicitudes	CPR Molina de Segura www.cprmolina.com (FAX 968 693396)
Fecha límite de inscripción	18 de octubre de 2004
Temporización	27 de octubre de 2004, 3, 10, 17 y 24 de noviembre de 2004, 19 y 26 de enero de 2005, 2, 9 y 16 de febrero de 2005 de 16:30 a 20:30 horas.
Duración / Créditos	40 horas / 4 créditos
Ponente / empresa	Por determinar
Coordinador/a de la actividad	Por determinar
Director/a de la actividad	Eduardo Martínez Gayoso
Objetivos	<ul style="list-style-type: none"> • Conocer los procesos de elaboración de diferentes productos de panadería y pastelería. • Asociar los defectos de los productos elaborados con las causas determinantes de su aparición. • Conocer los principales parámetros de control en la producción. • Adquirir destreza en el manejo de equipos de elaboración de productos de panadería y pastelería. • Conocer las características de las materias primas adecuadas para cada producto elaborado.

Contenidos

- Formar en las principales técnicas de control de calidad (química y sensorial) de las materias primas y de los productos acabados.

PRESENCIAL (36 horas)**• Sesión 1: ELABORACIÓN DE PRODUCTOS DE PANADERÍA**

- Introducción.
- Materias primas y auxiliares.
- Formulación.
- Materiales y equipos.
- Proceso de elaboración.
- Parámetros de control.
- Análisis sensorial.

• Sesión 2: ELABORACIÓN DE PRODUCTOS DE BOLLERÍA

- Introducción.
- Materias primas y auxiliares.
- Formulación.
- Materiales y equipos.
- Proceso de elaboración.
- Parámetros de control.
- Análisis sensorial.

• Sesión 3: ELABORACIÓN DE MASAS BATIDAS (ESPONJOSAS Y CREMOSAS)

- Introducción.
- Materias primas y auxiliares.
- Formulación.
- Materiales y equipos.
- Proceso de elaboración
- Parámetros de control.
- Análisis sensorial.

• Sesión 4: ELABORACIÓN DE MASAS HOJALDRADAS

- Introducción
- Materias primas y auxiliares

- Formulación
- Materiales y equipos.
- Proceso de elaboración
- Parámetros de control.
- Análisis sensorial.
- Sesión 5: ELABORACIÓN DE MASAS QUEBRADAS Y ESCALDADAS
- Introducción
- Materias primas y auxiliares
- Formulación
- Materiales y equipos.
- Proceso de elaboración
- Parámetros de control.
- Análisis sensorial.
- Sesión 6: ELABORACIÓN DE PASTELERÍA SALADA.
- Introducción
- Materias primas y auxiliares
- Formulación
- Materiales y equipos.
- Proceso de elaboración
- Parámetros de control.
- Análisis sensorial.
- Sesión 7: ELABORACIÓN DE PASTAS SECAS Y GALLETTERÍA
- Introducción
- Materias primas y auxiliares
- Formulación
- Materiales y equipos.
- Proceso de elaboración
- Parámetros de control.
- Análisis sensorial.
- Sesión 8: ELABORACIÓN DE RELLENOS Y CUBIERTAS.

- Introducción
- Materias primas y auxiliares
- Formulación
- Materiales y equipos.
- Proceso de elaboración
- Parámetros de control.
- Análisis sensorial.
- Sesión 9: ELABORACIÓN DE PRODUCTOS DE CHOCOLATERÍA.

- Introducción
- Materias primas y auxiliares
- Formulación
- Materiales y equipos.
- Proceso de elaboración
- Parámetros de control.
- Análisis sensorial.
- Sesión 10: ELABORACIÓN DE TURRONES Y MAZAPANES.

- Introducción
- Materias primas y auxiliares
- Formulación
- Materiales y equipos.
- Proceso de elaboración
- Parámetros de control.
- Análisis sensorial.

NO PRESENCIAL (4 horas)

Con el objetivo de realizar una efectiva transferencia al aula de los contenidos abordados en esta actividad, los asistentes deberán elaborar una Unidad de Trabajo aplicable en un módulo profesional y ciclo formativo que elijan y en el que estén impartiendo docencia en el curso 2004/2005. La entrega de la Unidad de Trabajo será condición necesaria para obtener la certificación en la actividad.