



**PROGRAMA FORMATIVO DE LA ESPECIALIDAD FORMATIVA
ELABORACIÓN DE MASAS HOJALDRADAS PARA BOLLERÍA
INAF002PO**

PLANES DE FORMACIÓN DIRIGIDOS PRIORITARIAMENTE A TRABAJADORES OCUPADOS

PROGRAMA DE LA ESPECIALIDAD FORMATIVA: ELABORACIÓN DE MASAS HOJALDRADAS PARA BOLLERÍA

DATOS GENERALES DE LA ESPECIALIDAD FORMATIVA

1. Familia Profesional INDUSTRIAS ALIMENTARIAS

Área Profesional: PANADERÍA, PASTELERÍA, CONFITERÍA Y MOLINERÍA

2. Denominación: ELABORACIÓN DE MASAS HOJALDRADAS PARA BOLLERÍA

3. Código: **INAF002PO**

4. Objetivo General: Realizar una amplia gama de productos cuya base son las masas hojaldradas.

5. Número de participantes:

Máximo 25 participantes en modalidad presencial.

6. Duración:

Horas totales: 20

Modalidad: Presencial

Distribución de horas:

Presencial:..... 20

Teleformación:..... 0

7. Requisitos mínimos de espacios, instalaciones y equipamiento:

Contará con los m² suficientes para albergar el equipamiento específico y la maquinaria necesaria para el desarrollo de la acción formativa

7.1 Espacio formativo:

AULA POLIVALENTE:

El aula contará con las instalaciones y equipos de trabajo suficientes para el desarrollo de la acción formativa.

- Superficie: El aula deberá contar con un mínimo de 2m² por alumno. En caso de que el aula esté equipada con ordenadores, deberá contar con un mínimo de 3m² por alumno.
- Iluminación: luz natural y artificial que cumpla los niveles mínimos preceptivos.
- Ventilación: Climatización apropiada.
- Acondicionamiento eléctrico de acuerdo a las Normas Electrotécnicas de Baja Tensión y otras normas de aplicación.
- Aseos y servicios higiénicos sanitarios en número adecuado.
- Condiciones higiénicas, acústicas y de habitabilidad y seguridad, exigidas por la legislación vigente.
- Adaptabilidad: en el caso de que la formación se dirija a personas con discapacidad dispondrá de las adaptaciones y los ajustes razonables para asegurar la participación en condiciones de igualdad.
- PRL: cumple con los requisitos exigidos en materia de prevención de riesgos laborales

Cada espacio estará equipado con mobiliario docente adecuado al número de alumnos, así mismo constará de las instalaciones y equipos de trabajo suficientes para el desarrollo del curso.

En su caso; espacio específico relacionado con la acción formativa:
Obrador de bollería-confitería.

7.2 Equipamientos:

AULA TEÓRICA

Se contará con un aula adaptada a las necesidades del curso, que permitirá el trabajo en grupos. El aula contará con:

- Pizarras para escribir con rotulador o rotafolios.
- Cañón de proyección audiovisual
- Material de aula.

- Mesa y silla para el formador.
- Mesas y sillas para alumnos.
- Equipada con ordenadores y equipos informáticos adecuados para la realización de las actividades planificadas para la acción formativa.

OBRADOR BOLLERÍA-CONFITERÍA:

Zonas delimitadas:

- de frío
- de hornos
- de cocina y mesa de trabajo
- destinada al fregadero

Equipamiento:

- Cámaras de refrigeración, congelación.
- Cocina con focos de calor y campana de extracción.
- Vitrinas expositoras normales y dotadas con sistema de refrigeración e iluminación.
- Mesas y mobiliaria de trabajo de acero inoxidable.
- Equipos de envasado y embalaje
- Utillaje de pastelería y confitería
- Así como otros materiales y/o productos necesarios para la realización de las actividades prácticas que exige la especialidad.

Se entregará a los participantes los manuales y el material didáctico necesarios para el adecuado desarrollo de la acción formativa

Las instalaciones y equipamientos deberán cumplir con la normativa industrial e higiénico sanitaria correspondiente y responderán a medidas de accesibilidad universal y seguridad de los participantes.

En el caso de que la formación se dirija a personas con discapacidad se realizarán las adaptaciones y los ajustes razonables para asegurar su participación en condiciones de igualdad.

8. Requisitos necesarios para el ejercicio profesional:

(Este epígrafe sólo se cumplimentará si existen requisitos legales para el ejercicio de la profesión)

-

9. Requisitos oficiales de los centros:

(Este epígrafe sólo se cumplimentará si para la impartición de la formación existe algún requisito de homologación / autorización del centro por parte de otra administración competente.

-

10. CONTENIDOS FORMATIVOS:

1. TÉCNICA PROFESIONAL.
2. LA HARINA.
3. AGENTES DE FERMENTACIÓN.
4. OTROS INGREDIENTES.
5. ADITIVOS.
6. ALMACENAMIENTO, SISTEMAS DE DESCARGA Y DOSIFICACIÓN DE MATERIAS.
7. AMASADO.
8. DIVISIÓN, BOLEADO, REPOSO Y FORMADO.
9. FERMENTACIÓN.
10. COCCIÓN.
11. ENVASADO.
12. ULTRACONGELACIÓN.
13. ELABORACIÓN DE MASAS CONGELADAS.
14. EL PUNTO CALIENTE.
15. SISTEMAS APPCC EN LA INDUSTRIA ALIMENTARIA.
16. REGLAMENTACIÓN.