



## Curso: ENTRE LA INNOVACIÓN Y LA TRADICIÓN EN LOS PROCESOS DE PAN ARTESANO Y BOLLERÍA.

### JUSTIFICACIÓN

¿Se puede innovar en panadería y bollería? Sí, se puede innovar, pero siempre que se busque la autenticidad del producto y la mejora de la salud. Para ser auténtico, un bollo, debe conservar sus propiedades sensoriales. Para mejorar la salud, un pan, necesita ser nutricionalmente equilibrado y evitar alergias e intolerancias.

Con esta formación, los docentes que imparten módulos como “Elaboraciones de panadería-bollería” o “Procesos básicos de pastelería y repostería”, podrán realizar las tendencias de consumo con su alumnado.

### OBJETIVOS

- Buscar la excelencia y la salubridad en panadería y bollería.
- Conocer y manejar la maquinaria, instrumentos de uso más frecuente, materias primas y procesos de elaboración.
- Innovar en las nuevas tendencias de panadería y bollería.
- Elaborar panes de masa madre de cultivo con diferentes cereales.
- Confeccionar productos de bollería simple, masas hojaldradas y masa danesa

### CONTENIDOS

#### TEÓRICOS

1. Procedimientos de puesta en marcha, regulación y parada de los equipos.
2. Introducción a la fermentación y al proceso general de creación de un pan.
3. Masa madre, que es y comparación con otros prefermentados: polish, masa vieja y biga. Creación, conservación, mantenimiento y beneficios de la masa madre.
4. Peculiaridades de la elaboración de panes de masa madre en amasado y fermentación.
5. Modificaciones de los diferentes elementos en la fabricación de bollería para lograr productos innovadores.

#### PRÁCTICOS

Masas hojaldradas: palmeras.

Masa danesa: trenza y molino.

Otras elaboraciones de bollería: ensaimadas.

Panes artesanales precocidos.

Elaboración de masas madre: sólida de centeno, líquida de trigo y sólida de espelta.

Elaboración de panes masa madre: centeno, centeno con chocolate, espelta y payes.

### METODOLOGÍA

La metodología será práctica. **Se aconseja a los participantes asistir con ropa y gorro de trabajo.**

### DESTINATARIOS Y CRITERIOS DE SELECCIÓN

Este curso se oferta para un mínimo de **10** y un máximo de **15** docentes en activo, de las Familias Profesionales de “**Industrias Alimentarias**” e “**Hostelería y Turismo**”.

Los criterios de selección son los siguientes :

- 1º-Profesorado de ambas familias profesionales **del ámbito del CPR de Plasencia.**
- 2º-Profesorado de ambas familias profesionales **de otros ámbitos.**

En caso necesario, se establecerá un orden de solicitantes **dentro de cada criterio, en función del orden de inscripción.**

## PONENTES

**Fernando Bernaldo de Quirós** es fundador de Ecotahona del Ambroz, única tahona con certificación ecológica de Extremadura. Ponente en eventos como el Salón Interscop o la Feria Gastrónoma de Valencia.

**Francisco Tejero Aparicio** es profesor y asesor en panificación. Campeón del mundo de Panadería Europain 1992 y director de la Escuela de Panadería de Madrid hasta el año 2008. Autor de diferentes libros.

**Manuel Jesús Machío Díaz** profesor técnico del Ciclo Formativo de Procesos y Calidad de la Industria alimentaria del I.E.S. Pérez Comendador de Plasencia. Con amplia experiencia como ponente, tanto en el S.E.X.P.E. como en el CPR de Plasencia, habiendo impartido formaciones relacionadas con "Elaboraciones de panadería y bollería".

## DURACIÓN Y CALENDARIO

- Horas: 31 horas ( **3 créditos**)
- Calendario y horario : 23, 24, 25, 29 de abril y 6 ,7 y 8 de mayo de 2019 (**16:00 a 20:30 horas,excepto el 29 de abril cuyo horario será confirmado al comienzo de la formación**)
- Lugar de celebración: Instalaciones del ciclo Formativo "Procesos y calidad de la Industria alimentaria" del I.E.S. Pérez Comendador, situadas en el mismo edificio que el CPR de Plasencia.

## EVALUACIÓN Y CERTIFICACIÓN

X Para finalizar la acción formativa, los participantes tendrán que cumplimentar un cuestionario de evaluación on-line a través del enlace que se les facilite y participar en el proceso de validación según las especificaciones del Fondo Social Europeo.

X Tendrán derecho a certificado todos los participantes que superen el 85% de asistencia. (D.O.E. 04/11/2000)

## ASESORA RESPONSABLE

**Teodora Maílo Moríñigo.** Asesora de F.P. y Enseñanzas de Régimen Especial.

## INSCRIPCIONES

A través de la ficha de inscripción electrónica de la página web del CPR. Para cualquier consulta llamar al teléfono 927017081 (57081)

X E-Mail: [cprpla.asesoria3@edu.juntaex.es](mailto:cprpla.asesoria3@edu.juntaex.es)

X El plazo de inscripción finaliza el **8 de abril de 2019.**

La lista de admitidos se publicará a partir de dicha fecha en la página web del CPR.

**NOTA :** En caso necesario, el CPR asumirá los gastos de locomoción y manutención de las personas admitidas que se desplacen desde otras localidades y no trabajen en Plasencia , siempre que se solicite por escrito en el momento de hacer la inscripción en el curso ("Observaciones" de la ficha de inscripción).

JUNTA DE EXTREMADURA

Consejería de Educación y Empleo



Unión Europea

Fondo Social Europeo  
"El FSE invierte en tu futuro"

