



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 de F.P. que imparten módulos como “Elaboraciones de panadería-bollería ” o “ Procesos básicos de pastelería y repostería”, mejorarán su cualificación profesional y podrán realizar con su alumnado, las tendencias de consumo que tienen éxito en el mercado.

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 sin aditivos: soaker, escaldado de espelta, levain multise millas, solida de espelta integral y centeno integral.
- Confeccionar productos de bollería simple, masas fritas, masas hojaldradas y masa danesa.

CONTENIDOS

1. Procedimientos de puesta en marcha, regulación y parada de los equipos.
2. Propiedades de las materias primas, importancia de utilizarlas sin residuos químicos y no usar aditivos .La masa madre.
3. Ejecución del proceso productivo e importancia del amasado y las fermentaciones.
4. Tendencias en la elaboración de panes ecológicos y artesanales .
5. Modificaciones de los diferentes elementos en la fabricación de bollería para lograr productos innovadores.

METODOLOGÍA

La metodología será práctica y activa. **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**” a nivel regional. 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 **del resto de la Comunidad Autónoma.**

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 Intersicop o la Feria Gastrónoma de Valencia.

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: 36 horas (**3,5 créditos**)
- Calendario y horario : 19, 20 ,21 ,22 , 26 ,27, 28 de febrero y 1 de marzo de 2018 (**16:00 a 20:30 horas**)
- 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

X El plazo de inscripción finaliza el **14 de febrero de 2018**. La lista de admitidos se publicará a partir de dicha fecha en la página web del CPR.

Para más información, visita nuestra página WEB: <http://cprplasencia.juntaextremadura.net>



Unión Europea



Consejería de Educación y Empleo

Fondo Social Europeo
Una manera de hacer Europa