

TITULO DEL PROYECTO

FSE+-PROF21-CONFITERÍA ARTESANA

JUSTIFICACIÓN Y DIAGNÓSTICO DE NECESIDADES FORMATIVAS DETECTADAS Y LÍNEAS DE FORMACIÓN PROPUESTAS.

En el IES ASTURICA AUGUSTA se imparten ciclos de hostelería y turismo y panadería y pastelería, la posibilidad de acceder a formación práctica en estos sectores tan cambiantes es muy escasa dentro de la oferta habitual del CFIE por lo que pensamos que es necesario un seminario de formación específica.

OBJETIVOS DEL PROYECTO

Conseguir las herramientas y conocimientos necesarios para elaborar diferentes productos de panadería, siguiendo las operaciones de producción en obradores artesanos y establecimientos de restauración, aplicando la legislación vigente de higiene y seguridad alimentaria.

CONTENIDOS DEL PROYECTO

- Elaboraciones de confitería de diferentes tipos: caramelos, duros y blandos, confites, nubes, gominolas chicles
- Elaboraciones de azúcares artísticos.
- Elaboración de chocolate para decoración.
- Decoración con aerógrafo.
- Baños, salsas, esferificaciones y encapsulados..
- Nuevas técnicas de decoración en pastelería y confitería .

TEMPORALIZACIÓN DEL PROYECTO

40 horas en obrador.

PARTICIPANTES

Relación nominal de miembros del equipo de formación del centro o servicio de apoyo. Los siguientes miembros del claustro de profesores se implicaran en el proyecto:

- Francisco José Álvarez Fernández
- María Isabel de la Iglesia López
- Carmen Muñiz Martín
- Sonia Merayo Ramos
- Lorena Martínez Orallo
- Jonatan Garrote Aguado
- Etelvina Franco Domínguez
- Raquel Fidalgo Fernández
- Cristina Robles López
- Julio Gil Alonso
- Tamara Diez Pallero



Cofinanciado por
la Unión Europea



GOBIERNO
DE ESPAÑA

MINISTERIO
DE EDUCACIÓN
Y FORMACIÓN PROFESIONAL

- Elena María Álvarez Fernández
- Angelina Ramos Castro
- Ruth Campelo Isabel

PRESUPUESTO.

2700 € 300 € materias primas y ponente.