

TITULO DEL PROYECTO

FSE+-PROF21-Curso Bollería 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 bollería tipos
- Elaboraciones de piezas especiales
- Elaboración de panettone
- Elaboraciones de piezas de bollería artesanas tradicionales
- Elaboración de piezas de bollería innovadoras

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
- Elena María Álvarez Fernández



Cofinanciado por
la Unión Europea



- Angelina Ramos Castro
- Ruth Campelo Isabel

PRESUPUESTO.

3000 € materias primas y ponente.