

TITULO DEL PROYECTO

FSE+PROF21-PANADERÍA Y 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

- Conocer las características de las principales masas madres a desarrollar.
- Elaborar masas madres naturales.
- Elaboración de panes especiales.
- Decoración en panes.
- Piezas especiales.
- Elaboración de panes salados tradicionales: marraqueta, molde blanco o integral.
- Presentación y acabado de las elaboraciones propuestas.

TEMPORALIZACIÓN DEL PROYECTO

30 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



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

PRESUPUESTO.

2500 € ponente y 500 € materias primas.