

SUPLEMENTO EUROPASS AL CERTIFICADO DEL CURSO DE ESPECIALIZACIÓN DE GRADO MEDIO

DENOMINACIÓN DEL CURSO DE ESPECIALIZACIÓN

Curso de especialización de Grado Medio en Panadería y bollería artesanales

DESCRIPCIÓN DEL CURSO DE ESPECIALIZACIÓN

El titular tiene adquirida la Competencia General relativa a:

Elaborar, presentar y maridar productos tradicionales de panadería y bollería artesanales, dulces y salados, con o sin relleno, a partir de masas madre de cultivo y prefermentos con cereales tradicionales, especiales y pseudocereales, respetando los requerimientos de la elaboración artesana y aplicando técnicas actuales con creatividad e innovación, cumpliendo la normativa vigente de seguridad alimentaria, prevención de riesgos y protección medio ambiental.

En este marco, cada MÓDULO PROFESIONAL incluye los siguientes RESULTADOS DE APRENDIZAJE adquiridos por el titular.

“Masas madre de cultivo y prefermentos”.

El titular:

- Caracteriza masas madre de cultivo especificando las fases de elaboración y conservación según normativa.
- Obtiene masas madre de cultivo aplicando técnicas de mezclado y amasado, de acuerdo con su formulación.
- Caracteriza prefermentos biga, pie de masa, poolish y esponja, especificando fases, métodos de elaboración y conservación.
- Obtiene prefermentos biga, pie de masa, poolish y esponja, aplicando técnicas de mezclado y amasado, de acuerdo con su formulación.
- Regenera y obtiene masas madre de cultivo y prefermentos con denominación propia, de autor, tradicionales y específicas, preparándolas para su utilización en productos de panadería y bollería artesanales.

“Tecnología del frío aplicada a la panadería artesanal”.

El titular:

- Programa cámaras de fermentación, controlando los parámetros característicos de elaboración de los productos de panadería y bollería artesanales.
- Caracteriza procedimientos de conservación de productos de panadería y bollería artesanales, aplicando técnicas de frío positivo y negativo.
- Elabora masas y productos semielaborados de panadería y bollería artesanales, aplicando técnicas de frío positivo.
- Elabora masas y productos semielaborados de panadería y bollería artesanales, aplicando técnicas de frío negativo.
- Elabora productos de panadería y bollería artesanales, aplicando técnicas de doble cocción o precocinado de las piezas.

“Panes artesanos de cereales tradicionales, especiales y pseudocereales”.

El titular:

- Caracteriza cereales tradicionales, especiales y pseudocereales, seleccionándolos para la elaboración de panes artesanos.
- Obtiene masas de panes de cereales tradicionales, utilizando técnicas de preelaboración, amasado, fermentación y conservación para su posterior utilización.
- Elabora panes artesanos de cereales tradicionales, justificando su tamaño, forma, peso y corte, controlando la fermentación, tipo de cocción, enfriado y conservación de las piezas.
- Obtiene masas de panes de cereales especiales, utilizando técnicas de preelaboración, amasado, fermentación y conservación para su posterior utilización.
- Elabora panes artesanos de cereales especiales, justificando su tamaño, forma, peso y corte, controlando la fermentación, tipo de cocción, enfriado y conservación de las piezas.
- Obtiene masas de panes de pseudocereales, utilizando técnicas de preelaboración, amasado, fermentación y conservación para su posterior utilización.
- Elabora panes artesanos de pseudocereales, justificando su tamaño, forma, peso y corte, controlando la fermentación y seleccionando tipo de cocción, enfriado y conservación de las piezas.

“Bollería artesanal y hojaldres.”

El titular:

- Obtiene masas de bollería artesanal fermentada según formulación, aplicando técnicas de mezclado, amasado y fermentación.
- Elabora productos de bollería fermentada artesanal, justificando su tamaño, peso, forma, decoración y tipo de cocción.
- Obtiene masas de bollería hojaldrada fermentada según formulación, aplicando técnicas de mezclado, amasado, plegado y fermentación.
- Elabora productos de bollería hojaldrada fermentada, justificando su tamaño, peso, forma, decoración y tipo de cocción.
- Obtiene masas de hojaldre según formulación y tipo, utilizando técnicas de mezclado, amasado y plegado.
- Elabora productos de hojaldre, justificando su forma, tamaño, aplicación, cocción, decoración y presentación.

“Cata y maridaje de productos de panificación.”

El titular:

- Selecciona muestras de pan, presentándolas para su evaluación sensorial.
- Valora las propiedades y características organolépticas de los panes en la cata, interpretando el resultado del análisis sensorial.
- Valora las propiedades y características organolépticas de panes artesanales elaborados con harina de trigo en la cata, comparándolas con los panes elaborados con otras harinas.
- Identifica y describe las propiedades y características organolépticas de los productos de bollería artesanal y hojaldres en la cata, interpretando el resultado del análisis sensorial.
- Selecciona productos de panadería y bollería artesanos, maridándolos con grupos de alimentos y elaboraciones culinarias que les puedan acompañar y complementar.

EMPLEOS QUE PUEDE DESEMPEÑAR CON ESTE CURSO DE ESPECIALIZACIÓN

Las ocupaciones y puestos de trabajo más relevantes son los siguientes:

- Maestro Panadero.
- Elaborador de bollería.
- Elaborador de masas y bases de pizza.
- Repostero.
- Catador de productos de panificación artesanal

EXPEDICIÓN, ACREDITACIÓN Y NIVEL DEL CERTIFICADO

Organismo que expide el certificado del curso de especialización de grado medio en nombre del Rey: Ministerio de Educación y Formación Profesional o las comunidades autónomas en el ámbito de sus competencias propias. El certificado tiene efectos académicos y profesionales con validez en todo el Estado.

Duración oficial del curso: 600 horas.

Nivel del certificado (nacional o internacional):

- NACIONAL: Enseñanza secundaria postobligatoria.
- INTERNACIONAL:
 - Nivel P-3.5.4 de la Clasificación Internacional Normalizada de la Educación (CINE P-3.5.4).
 - Nivel 4C del Marco Europeo de las Cualificaciones (EQF 4C).

Requisitos de acceso: Para acceder al Curso de Especialización es necesario estar en posesión de los siguientes títulos:

- Título de Técnico en Cocina y Gastronomía establecido en el Real Decreto 1396/2007, de 29 de octubre.
- Título de Técnico en Panadería, repostería y confitería establecido en el Real Decreto 1399/2007, de 29 de octubre.
- Título de Técnico en Comercialización de Productos Alimentarios establecido en el Real Decreto 189/2018, de 6 de abril.

d) Título de Técnico Superior en Dirección de Cocina establecido en el Real Decreto 687/2010, de 20 de mayo.

Base Legal. Normativa por la que se establece el certificado:

- Enseñanzas mínimas establecidas por el Estado: Real Decreto 482/2020, de 7 de abril, por el que se establece el curso de especialización de Grado Medio en Panadería y bollería artesanales y se fijan los aspectos básicos del currículo.

Nota explicativa: Este documento está concebido como información adicional al título en cuestión, pero no tiene por sí mismo validez jurídica alguna. Podrá ir acompañado de un Anexo I que cumplimentará la Comunidad Autónoma correspondiente.

INFORMACIÓN SOBRE EL SISTEMA EDUCATIVO

