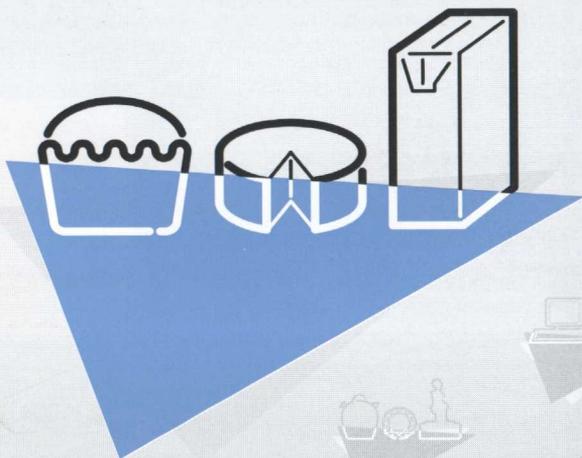


Industrias Alimentarias

377 (46) N2V

4/2460

Técnico en Panificación y Repostería



Grado Medio

Descripción

El trabajo de este técnico consiste en realizar las operaciones de productos de panadería, pastelería y confitería; manejando la maquinaria, equipos y útiles correspondientes y aplicando la normativa técnico-sanitaria vigente.

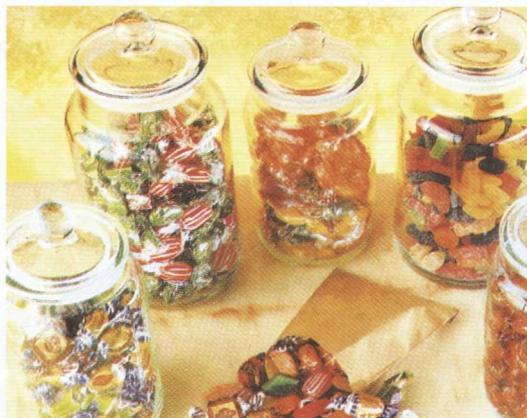
Aptitudes

- Destreza manual.
- Agudeza visual.
- Creatividad.
- Agudeza auditiva.
- Reflejos y equilibrio.
- Agudeza gustativa y olfativa.
- Precisión.
- Orden y método.
- Sentido artístico.
- Resistencia física.

Actitudes

- Método.
- Atención.
- Iniciativa.
- Colaboración.
- Pulcritud.
- Organización.

H/ 2460



Competencias requeridas

La competencia profesional de este técnico requiere efectuar las operaciones de elaboración de masas, pastas y productos básicos de panadería, galletería, pastelería y confitería. Y además:

- Interpretar el lenguaje y los símbolos y la información manejada en los procesos de elaboración de panadería, bollería, galletería, pastelería y confitería.
- Conducir/supervisar las máquinas y equipos y manejar los útiles propios de los obradores e industrias de panadería, galletería, pastelería y confitería.
- Almacenar materias primas y productos elaborados en las industrias de panadería y pastelería.
- Definir los productos complejos de pastelería, repostería y confitería.
- Conservar la preparación de repostería y pastelería.
- Preparar y presentar productos de pastelería y repostería, a partir de elaboraciones básicas.
- Realizar las operaciones de envasado y embalaje de los productos de panadería, galletería, pastelería y confitería.
- Aplicar las medidas de higiene requeridas en la industria alimentaria.
- Realizar la limpieza y mantenimiento de primer nivel de las máquinas y equipos.

Puestos de trabajo que desempeña

- Panadero.
- Elaborador de bollería.
- Encargado de amasado.
- Elaborador/Decorador de pasteles.
- Repostero.
- Elaborador de galletas.
- Jefe de equipo de obrador.
- Elaborado de confitería, chocolatería y bombonería.
- Caramelero.
- Operador/controlador de línea de producción.



Actividades que realiza

- Recepcionar las materias primas, materiales y productos suministrados, verificando los tipos y calidades y almacenando y conservando las mercancías.
- Efectuar los suministros internos, preparar los pedidos externos y la expedición de productos y controlar las existencias.
- Preparar y mantener en uso los equipos y medios auxiliares de elaboración de productos básicos, los de obrador y envasado y embalaje de productos alimentarios.
- Obtener la masa o pasta mediante la ejecución y control de las operaciones de sosificación, mezclado, amasado o batido de los distintos ingredientes.
- Controlar los procesos de fermentación de las masas o piezas.
- Realizar las operaciones de división, formado y moldeado de la masa o pasta para conseguir las unidades individuales/comerciales fijadas.
- Aplicar el método de cocción y enfriado y refrigerar o congelar masa y precocido.
- Tomar muestras y realizar durante el proceso los ensayos/pruebas y verificar la calidad del producto.
- Conducir las operaciones desde paneles centrales o sala de control en instalaciones automatizadas/informatizadas.
- Confeccionar productos y elaboraciones complementarias de confitería y chocolatería.
- Preparar guarniciones y rellenos salados o de charcutería, para la confección de productos de bollería y pastelería.
- Realizar las operaciones de composición y decoración.
- Aplicar las normas de higiene personal y en las áreas de trabajo e instalaciones.



¿Qué útiles, herramientas y máquinas maneja?

Los más relevantes son: Equipos generadores de calor y frío. Equipos generadores de Ozono. Equipos e instrumentos de medida. Cámaras frigoríficas. Menaje de panadería y pastelería. Utensilios propios de pastelería. Contenedores. Sistemas de transporte. Pasteurizadores. Equipos de preparación y formación de envases. Amasadores. Dosificadores. Equipo personal higiénico. Equipo de limpieza, desinfección y desinsectación de instalaciones.

Ambiente y condiciones en las que se realiza el trabajo

Ejerce su actividad principalmente en el área de elaboración de alimentos. También en los subsectores de: Elaboración de pan, productos de panadería, galletería y pastelería. En industria del cacao, chocolate y confitería. Este técnico realiza su trabajo de pie, en ambiente de interior con iluminación natural y artificial, con ventilación natural y asistida y sometido a cambios ambientales, con atmósferas en ocasiones cargadas de humos, olores, ruidos y vapores. Puede verse sometido a riesgos profesionales, como cortaduras, caídas, problemas circulatorios, respiratorios, quemaduras, etc.

Plan de formación

Título: Técnico en Panificación y Repostería.

Nivel académico: Grado Medio.

Duración: 1.400 Horas.

Programa formativo

(Módulos profesionales):

Operaciones y control de almacén. Panadería y bollería. Elaboraciones básicas de pastelería. Especialidades y acabados de pastelería y confitería. Envasado y embalaje. Higiene y seguridad en la industria alimentaria. Administración, gestión y comercialización en la pequeña empresa. Materias primas, productos y procesos de panadería, pastelería y confitería. Sistemas de control y auxiliares de los procesos. Formación y orientación laboral. Formación en centro de trabajo.

Condiciones de acceso:

Título de Graduado en Educación Secundaria, o mediante prueba de acceso desde el mundo laboral.

Modalidades del bachillerato a las que da acceso:

- Ciencias de la Naturaleza y de la Salud.
- Tecnología.



Ministerio de Educación y Cultura
Secretaría General de Educación y Formación Profesional

Separata de la Monografía Profesional. Industrias Alimentarias
Edita: Ministerio de Educación y Cultura
Secretaría General de Educación y Formación Profesional
Dirección General de Formación Profesional Reglada y Promoción Educativa
N.º P.º: 176-96-153-4
Impreme: Impresora
Batate (Madrid)