

TRAYECTO PANADERO

CONTENIDOS MINIMOS

I. Perfil Profesional del Panadero.

El Panadero está capacitado para: “Preelaborar, elaborar, terminar, decorar y conservar toda clase de productos de panadería, aplicando las técnicas correspondientes en base a objetivos económicos, utilizando durante todo el proceso de elaboración de productos de panadería, protocolos y normas de seguridad laboral, ambiental, calidad y buenas prácticas de manipulación alimentaria vigentes. Así mismo estará en condiciones de participar en la definición de las ofertas gastronómicas de productos de panadería. Este profesional tendrá capacidad para actuar en el marco de un equipo de trabajo en el proceso de determinación de necesidades y elaboración de productos de panadería.

Objetivo: Al egresar, el alumno dominará prácticas y técnicas en la preparación de materias primas, equipos y utensilios para la elaboración batidos livianos, semilíquidos, batidos pesados y cremas, masas hojaldradas y masas quebradas: Bizcochuelo aplicación de técnicas; vainilla y chocolate, pionono, budín de limón, budín marmolado, pasta choux y sensorial, waffles, panqueques, merengues. También elaborando productos derivados de batidos livianos, semilíquidos, batidos pesados y cremas. De masas hojaldradas como ser: Mil hojas, Cañones, Palmeritas; y de masa quebrada, a saber: tartas dulces y scones. De masas fermentadas, masas árabes, de comunes y salvado, como ser: figazas, panes, panes saborizados, caseros, miñones, criollitos, pan lacteado, pan de Viena, de pancho, pebetes, pizza, pre pizzas y grisines, galletas dulces y saladas. De masa quebrada salada, a saber, tartas, masa para empanadas, etc.

A través del entorno formativo de las prácticas profesionalizantes, le otorgará herramientas teóricas y prácticas para el desarrollo personal y/o la integración al mercado laboral.