

Panadero (Panadería y Bollería)

Ref: 77031039

Ocupación de Panadero. Adaptado en su totalidad a los contenidos regulados en el Real Decreto 1380/2009, de 28 de agosto, por el que se establece el Certificado de Profesionalidad de Panadería y Bollería, código: INAF0108 de la Familia Profesional: Industrias Alimentarias.

Manual: Almacenaje y operaciones auxiliares en panadería-bollería	Manual: Elaboración de productos de panadería	Manual: Elaboración de productos de bollería	Manual: Decoración de los productos de panadería y bollería
<p>UD1. Principales materias primas utilizadas en panadería-bollería</p> <p>UD2. Aprovisionamiento de almacén</p> <p>UD3. Recepción de mercancías</p> <p>UD4. Almacenamiento. Control de almacén</p> <p>UD5. Expedición de mercancías</p> <p>UD6. Puesta a punto de utillaje, equipos e instalaciones de elaboración de productos de panadería y bollería</p>	<p>UD1. Caracterización de los tipos de masas y productos de panadería</p> <p>UD2. Operaciones de elaboración de productos de panadería</p> <p>UD3. Aplicaciones técnicas del frío en panadería</p>	<p>UD1. Caracterización de los tipos de masas y productos de bollería.</p> <p>UD2. Operaciones de elaboración de productos de bollería.</p> <p>UD3. Aplicaciones técnicas del frío en bollería.</p>	<p>UD1. Operaciones previas</p> <p>UD2. Descripción de las técnicas habitualmente utilizadas para el acabado y decoración de productos de panadería y bollería. Secuencia de operaciones</p> <p>UD3. Descripción de los equipos, utillajes y otros elementos utilizados en el acabado y decoración de productos de panadería y bollería. Regulación y control</p> <p>UD4. Acabado y decoración de productos de panadería y bollería</p>