

## Trayecto: Panadero/a

- Familia profesional: Gastronomía.
- Título que otorga: Panadero.
- Duración: Anual.
- Cantidad de horas: 360.
- Requisitos de ingreso: Primario completo.
- Perfil del egresado/a: Con esta capacitación vas a preelaborar, elaborar, terminar, decorar y conservar toda clase de productos de panadería; aplicar las técnicas correspondientes en base a objetivos económicos; utilizar durante todo el proceso de elaboración protocolos y normas de seguridad laboral, ambiental, calidad y buenas prácticas de manipulación alimentaria vigentes; participar en la definición de las ofertas gastronómicas de productos, y a actuar en el marco de un equipo de trabajo en el proceso de determinación de necesidades y elaboración de producto.

## Trayecto formativo compuesto por los siguientes módulos:

- Tecnología de los alimentos.
- Seguridad y BPM.
- Gestión del proceso de trabajo gastronómico.
- Relaciones laborales y orientación profesional.
- Preparaciones básicas en panadería.
- Preparaciones básicas en pastelería.
- Elaboración en panadería.
- Elaboración de facturas.