



Catálogo de Especialidades Formativas

PROGRAMA FORMATIVO

MASAS MADRE NATURAL EN PANADERÍA Y BOLLERÍA

Marzo 2023

IDENTIFICACIÓN DE LA ESPECIALIDAD Y PARÁMETROS DEL CONTEXTO FORMATIVO

Denominación de la especialidad:	MASAS MADRE NATURAL EN PANADERÍA Y BOLLERÍA
Familia Profesional:	INDUSTRIAS ALIMENTARIAS
Área Profesional:	PANADERÍA, PASTELERÍA, CONFITERÍA Y MOLINERÍA
Código:	INAF0005
Nivel de cualificación profesional:	2

Objetivo general

Identificar y utilizar la técnica del fermento natural o la masa madre natural en productos de pan y bollería para recuperar el sabor tradicional del pan con elaboraciones artesanales y productos naturales

Relación de módulos de formación

Módulo 1	Masas madre natural en panadería y bollería	10 horas
-----------------	---	----------

Modalidad de impartición

Presencial

Duración de la formación

Duración total	10 horas
-----------------------	----------

Requisitos de acceso del alumnado

Acreditaciones / titulaciones	Cumplir como mínimo alguno de los siguientes requisitos: Certificado de profesionalidad de nivel 1 Título Profesional Básico (FP Básica) Título de Graduado en Educación Secundaria Obligatoria (ESO) o equivalente Título de Técnico (FP Grado medio) o equivalente Certificado de profesionalidad de nivel 2 Haber superado la prueba de acceso a Ciclos Formativos de Grado Medio Haber superado cualquier prueba oficial de acceso a la universidad
Experiencia profesional	No se requiere
Otros	Cuando el aspirante no disponga del nivel académico mínimo o de la experiencia profesional, demostrará conocimientos y competencias suficientes para participar en el curso con aprovechamiento mediante una prueba de acceso

Prescripciones de formadores y tutores

Acreditación requerida	Cumplir como mínimo alguno de los siguientes requisitos: • Licenciado, Ingeniero, Arquitecto o Título de Grado correspondiente u otros títulos equivalentes. • Diplomado, Ingeniero Técnico, Arquitecto Técnico o el Título de Grado correspondiente u otros títulos equivalentes. • Técnico Superior de la familia profesional Industria alimentaria. • Certificados de profesionalidad de nivel 3 de la familia profesional Industria alimentaria.
Experiencia profesional mínima requerida	• Se requiere 1 año en el ámbito de Industrias Alimentarias en caso de disponer de formación. • Se requiere 3 años en el ámbito de Industrias Alimentarias en caso de no disponer de formación.
Competencia docente	Cumplir como mínimo alguno de los siguientes requisitos: • Será necesario tener formación metodológica o experiencia docente. • Certificado de Profesionalidad de Docencia de la Formación Profesional para la Ocupación. • Máster Universitario de Formador de Formadores u otras acreditaciones oficiales equivalentes.
Otros	Formación acreditada en seguridad alimentaria

Requisitos mínimos de espacios, instalaciones y equipamientos

Espacios formativos	Superficie m ² para 15 participantes	Incremento Superficie/ participante (Máximo 30 participantes)
Aula polivalente	30.0 m ²	2.0 m ² / participante
Taller obrador	60.0 m ²	2.0 m ² / participante

Espacio formativo	Equipamiento
Aula polivalente	- Mesa y silla para el formador - Mesas y sillas para el alumnado - Material de aula - Pizarra - PC instalado en red con posibilidad de impresión de documentos, cañón con proyección e Internet para el formador.
Taller obrador	• Cámaras de refrigeración • Mesas de trabajo • Mobiliario para la guarda del utillaje • Báscula • Masa madre natural • Microondas • Utillaje de panadería y bollería. • Carros auxiliares • Fregaderos y lavamanos con jabón y papel de secado desechable • Contenedores para basura y portarrollos • Guantes para protección frente al calor • Marcadores de pan • Equipos de envasado y embalaje y material para envasado, embalaje, decoración, rotulado, escaparatismo, etiquetadoras, etc. • Expositor de pan y vitrinas expositoras

La superficie de los espacios e instalaciones estarán en función de su tipología y del número de participantes. Tendrán como mínimo los metros cuadrados que se indican para 15 participantes y el equipamiento suficiente para los mismos.

En el caso de que aumente el número de participantes, hasta un máximo de 30, la superficie de las aulas se incrementará proporcionalmente (según se indica en la tabla en lo relativo a m²/participante) y el equipamiento estará en consonancia con dicho aumento. Los otros espacios formativos e instalaciones tendrán la superficie y los equipamientos necesarios que ofrezcan cobertura suficiente para impartir la formación con calidad.

No debe interpretarse que los diversos espacios formativos identificados deban diferenciarse necesariamente mediante cerramientos.

Las instalaciones y equipamientos deberán cumplir con la normativa industrial e higiénico-sanitaria correspondiente y responderán a medidas de accesibilidad y seguridad de los participantes.

En el caso de que la formación se dirija a personas con discapacidad se realizarán las adaptaciones y los ajustes razonables para asegurar su participación en condiciones de igualdad.

Aula virtual

Características
• La impartición de la formación mediante aula virtual se ha de estructurar y organizar de forma que se garantice en todo momento que exista conectividad sincronizada entre las personas formadoras y el alumnado participante así como bidireccionalidad en las comunicaciones. • Se deberá contar con un registro de conexiones generado por la aplicación del aula virtual en que se identifique, para cada acción formativa desarrollada a través de este medio, las personas participantes en el aula, así como sus fechas y tiempos de conexión.

Ocupaciones y puestos de trabajo relacionados

7703 PANADEROS, PASTELEROS Y CONFITEROS

51101071 REPOSTEROS-PASTELEROS (HOSTELERÍA)

Requisitos oficiales de las entidades o centros de formación

Estar inscrito en el Registro de entidades de formación (Servicios Públicos de Empleo).

MÓDULO DE FORMACIÓN 1:

Masas madre natural en panadería y bollería

OBJETIVO

Identificar y utilizar las diferentes técnicas de elaboración de productos de panadería y bollería a partir de masas madre naturales o masas madres de cultivo.

DURACIÓN TOTAL:

10 horas

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

Conocimientos / Capacidades cognitivas y prácticas

- **Distinción entre la masa madre natural o la de cultivo:**
 - Normativa vigente
 - Propiedades de la masa madre
 - Aplicación en panadería y pastelería
- **Clasificación de los diferentes tipos de masa madre:**
 - Masa madre líquida
 - Masa madre sólida
 - Masa madre pastosa
 - Masa madre de bollería
- **Elaboración de la masa madre:**
 - Preparación
 - Refresco
 - Conservación
 - Utilidades de cada tipo de masa
 - Tipos de harina
- **Aplicación de las técnicas de elaboración de los diferentes productos con masa madre:**
 - Panes de masa madre.
 - Bollería de masa madre.
 - Tiempos de fermentación.
 - Tipos de cocción.
 - Conservación de los diferentes productos.
 - Acidez y digestibilidad de las elaboraciones
- **Innovación en el sector:**
 - Valor nutricional del pan como valor añadido
 - Cambios de hábitos de consumo
 - Utilización de harinas ecológicas e integrales
- **Habilidades de gestión, personales y sociales**
 - Implicación, colaboración y participación activa con el equipo de trabajo
 - Cuidado del funcionamiento de las maquinarias, útiles y materiales. Iniciativa personal en el trabajo.

- Respeto a la normativa de Seguridad alimentaria.

Habilidades de gestión, personales y sociales

- Implicación, colaboración y participación activa con el equipo de trabajo
- Respeto a la normativa de Seguridad alimentaria
- Cuidado del funcionamiento de las maquinarias, útiles y materiales. Iniciativa personal en el trabajo

EVALUACIÓN DEL APRENDIZAJE EN LA ACCIÓN FORMATIVA

- La evaluación tendrá un carácter teórico-práctico y se realizará de forma sistemática y continua, durante el desarrollo de cada módulo y al final del curso.
- Puede incluir una evaluación inicial de carácter diagnóstico para detectar el nivel de partida del alumnado.
- La evaluación se llevará a cabo mediante los métodos e instrumentos más adecuados para comprobar los distintos resultados de aprendizaje, y que garanticen la fiabilidad y validez de la misma.
- Cada instrumento de evaluación se acompañará de su correspondiente sistema de corrección y puntuación en el que se explicita, de forma clara e inequívoca, los criterios de medida para evaluar los resultados alcanzados por los participantes.
- La puntuación final alcanzada se expresará en términos de Apto/ No Apto.