



Talento Joven

Cree en ti

Contenido del curso

FORMACIÓN TRONCAL (30 HORAS)

HABILIDADES SOCIALES Y EMPLEABILIDAD

MÓDULO 1. Habilidades sociales y comunicación interpersonal

- Autoconocimiento y autoestima.
- Comunicación verbal y no verbal.
- Escucha activa y empatía.
- Asertividad y habilidades para relacionarse.
- Gestión de conflictos.
- Inteligencia emocional aplicada al entorno laboral.

MÓDULO 2. Trabajo en equipo y colaboración

- Qué significa trabajar en equipo.
- Roles dentro de un equipo.
- Cooperación y coordinación.
- Comunicación eficaz dentro del equipo.
- Resolución de problemas y toma de decisiones.
- Gestión de conflictos en el entorno laboral.
- Liderazgo y responsabilidad compartida.

MÓDULO 3. Herramientas y técnicas de búsqueda de empleo

- El mercado laboral y los perfiles profesionales más demandados.
- Identificación de objetivos profesionales.
- Canales de búsqueda de empleo.
- Portales de empleo y aplicaciones.
- Autocandidatura y networking.
- Uso profesional de LinkedIn y redes sociales.
- Seguimiento de candidaturas.

MÓDULO 4. Currículum y candidatura profesional

- Elaboración de un CV eficaz.
- Tipos de currículum y adaptación a cada oferta.
- Carta de presentación.
- Perfil profesional y propuesta de valor.
- Errores habituales en el CV.
- Herramientas digitales para elaborar el currículum.

MÓDULO 5. Entrevista de trabajo y proceso de selección

- Preparación de una entrevista.
- Preguntas frecuentes y cómo responderlas.
- Comunicación verbal y lenguaje corporal.
- Dinámicas de grupo.
- Pruebas de selección.
- Cómo afrontar preguntas difíciles.
- Simulación de entrevistas.



Talento Joven

Cree en ti

Contenido del curso

FORMACIÓN ESPECÍFICA (150 HORAS)

PANADERÍA Y PASTERERÍA

1. CARACTERIZACIÓN DE LOS TIPOS DE MASAS Y PRODUCTOS DE PANADERÍA

- Clasificación de los productos de panadería según la Reglamentación técnico-sanitaria.
- Tipos de masas de panadería:
 - Masas con alta, moderada o baja hidratación.
 - Masas enriquecidas: con azúcar, mantequilla, fibra, otros cereales, etc.
 - Masas especiales: sin gluten, con bajo contenido o sin sal.
- Formulación. Cálculo de ingredientes según la proporción establecida en la receta base.
- Sistemas de panificación: directo, mixto, esponja y autólisis.
- Preparación de la masa madre: tipos (natural, poolish, prefermentos líquidos). Variables a controlar. Conservación. Beneficios del uso de la masa madre.
- Descripción de las características químicas físicas, reológicas y organolépticas de las masas de pan. Factores que influyen en las características de las masas.
- Productos finales de panadería: características, tipos, propiedades físico-químicas y organolépticas.
- Determinaciones organolépticas (test sensoriales y catas) y físico-químicas básicas de los productos de panadería.

2. OPERACIONES DE ELABORACIÓN DE PRODUCTOS DE PANADERÍA

- Operaciones previas: Acondicionamiento del obrador, maquinaria, utillaje y materias primas.
 - Dosificación o pesado de ingredientes. Procesos manuales y automatizados.
 - Amasado y refinado (para masas con baja hidratación). Variables a controlar.
 - Reposo en masa o en bloque. Efectos sobre las características de las masas.
- Obtención de piezas individuales. División, heñido o boleado, reposos en pieza y formado. Procesos manuales o mecánicos. Secuencia de ejecución y parámetros de control.
- Entablado manual o mecánico.

- Proceso de fermentación: Fundamentos. Tipos de fermentación. Equipos. Parámetros de control.
- Corte o greñado manual o mecánico: Fundamento del proceso. Técnicas utilizadas. Tipos de corte según la masa empleada.
- Cocción: Acondicionamiento previo de las piezas. Hornos, tipos y características. Variables a controlar. Carga manual o mecánica. Útiles y equipos. Reacciones físico-químicas que tienen lugar durante el proceso de cocción.
- Deshorneado y enfriado de las piezas. Condiciones e influencia en el producto final.
- Anomalías más frecuentes, causas y posibles correcciones en las distintas etapas del proceso de panificación.
- Repercusión de la mecanización en los procesos de panificación.
- Variantes tecnológicas en los procesos de elaboración de masas de panadería para colectivos especiales.

3. APLICACIONES TÉCNICAS DEL FRÍO EN PANADERÍA

- Pan precocido, congelado o refrigerado
- Fermentación controlada y aletargada
- Masa ultracongelada antes o después de la fermentación.
- Adaptación de las fórmulas y procesos a las técnicas anteriores.
- Anomalías, causas y posibles correcciones.
- Regeneración de masas ultracongeladas
- Ventajas e inconvenientes de la utilización del frío en panadería.

4. CARACTERIZACIÓN DE LOS TIPOS DE MASAS Y PRODUCTOS DE BOLLERÍA

- Clasificación de los productos de bollería según la Reglamentación técnico-sanitaria.
- Masas especiales: Para celíacos (sin gluten), cardiosaludables y dietéticas (con bajo contenido o sin sal, grasas y azúcares añadidos) y masas para diabéticos (sin azúcares añadidos).
- Formulación. Cálculo de ingredientes según la proporción establecida en la receta base.
- Preparación de la esponja. Variables a controlar y beneficios de su uso.
- Descripción de las características químicas físicas, reológicas y organolépticas de las

masas de bollería. Factores que influyen en las características de las masas.

- Productos finales de bollería: características, tipos, propiedades físico-químicas y organolépticas.
- Determinaciones organolépticas (test sensoriales y catas) y físico-químicas básicas de los productos de bollería.

5. OPERACIONES DE ELABORACIÓN DE PRODUCTOS DE BOLLERÍA

- Operaciones previas: Acondicionamiento del obrador, maquinaria, utillaje y materias primas.
 - Dosificación o pesado de ingredientes. Procesos manuales y automatizados.
 - Amasado. Variables a controlar
 - Reposo en masa o en bloque. Efectos sobre las características de las masas.
 - Obtención de piezas individuales. División, heñido o boleado, reposos en pieza y formado. Procesos manuales o mecánicos. Secuencia de ejecución y parámetros de control.
 - Proceso de hojaldrado manual o mecánico. Secuencia de ejecución y parámetros de control.
 - Entablado manual o mecánico.
 - Proceso de fermentación: Fundamentos. Tipos de fermentación. Equipos. Parámetros de control.
 - Corte o greñado manual o mecánico: Fundamento del proceso. Técnicas utilizadas.
 - Tratamiento térmico de las masas de bollería: Cocción o fritura: Acondicionamiento previo de las piezas. Equipos de tratamiento térmico: hornos y freidoras. Tipos y características. Carga manual o mecánica, útiles y equipos. Reacciones físico-químicas que tienen lugar durante el tratamiento térmico.
 - Deshorneado y enfriado de las piezas. Condiciones e influencia en el producto final.
 - Anomalías más frecuentes, causas y posibles correcciones en las distintas etapas del proceso de elaboración de masas de bollería.
 - Variantes tecnológicas en los procesos de elaboración de masas de bollería para colectivos especiales.