

## 4.- Criterios de selección

Los establecidos con carácter general en la Resolución por la que se regula el Plan Regional de Formación (Resolución de 10 de diciembre de 2021, de la Consejería de Educación y Cultura, por la que se aprueba el Plan Regional Anual de Formación Permanente del Profesorado 2021-2022).

Orden de inscripción de:

- Profesorado de Panadería, Repostería y Confitería y de Cocina y Gastronomía, de centros de Asturias.
- Orden de inscripción de profesorado de profesorado de Restauración de resto de centros de Asturias.

## Observaciones

\* Se precisa uniformidad de cocina. \*\* Para obtener la certificación será necesario haber asistido al menos al 85% del total del curso, así como superar la prueba final de aprovechamiento del mismo.

## PROF2022\_BOLLERÍA ARTESANAL



## 1.- Datos generales

**Código:** 26

**Asesoría:** Asesoría Transformación Pedagógica. Piedad Fernández Fernández

**Estado:** Publicada lista de admisión

**Duración:** 20 horas

**Fecha inicio actividad:** 24 / 10 / 2022

**Dirigido a:** Formación profesional específica

**Calendario:** Lunes, 24 de octubre de 2022. Martes, 25 de octubre de 2022. Miércoles, 26 de octubre de 2022. Jueves, 27 de octubre de 2022.

**Modalidad:** Curso presencial

**Responsables:** Eva Mediavilla Artos, Piedad Fernández Fernández

**Programa:** 1.10 Formación Profesional

**Créditos:** 2

**Fecha fin actividad:** 27 / 10 / 2022

**Lugar:** Instituto de Educación Secundaria Leopoldo Alas Clarín Calle Julián Cañedo, s/n, 33008 Oviedo, Asturias

**Horario:** 15:30 a 20:30

## 2.- Información sobre la inscripción

**Número de participantes:** MÍNIMO: 8 MÁXIMO: 20

**Período de inscripción:** DESDE: 13 / 10 / 2022 HASTA: 19 / 10 / 2022

**Fecha de publicación de lista de personas admitidas:** 20 / 10 / 2022

**Procedimiento de inscripción:**

A través de la página web del CPR de Oviedo.

## 3.- Descripción del programa

**Objetivos:**

- Conocer diferentes masas para la elaboración de productos de bollería; masas fermentadas, masas fermentadas laminadas y hojaldre.
- Elaborar diferentes productos de bollería artesanal, tanto dulces como salados, con los diferentes tipos de masa.

**Contenidos:**

- Masas fermentadas, masas fermentadas laminadas y hojaldre.
- Elaboración de productos de bollería artesanal con masas fermentadas: trenza dulce, bomba, pepito, suizo, coca salada, etc.
- Elaboración de productos de bollería artesanal con masas fermentadas laminadas: croissant, caracola, trenzas, etc.
- Elaboración de productos de bollería artesanal con hojaldre: palmera, rosca, tecla, empanadillas, etc.
- Elaboración de productos de bollería artesanal especial de hostelería: pan de molde tipo brioche para torrijas, pan de hamburguesa y medias noches.

**Metodología:**

Curso presencial y eminentemente práctico.  
Metodología activa.

**Ponentes:**

- Ángel Gabriel Luque Ballesteros  
Bollería artesanal