

## TENDENCIAS PANADERÍA



**Área:** General  
**Modalidad:** Teleformación  
**Duración:** 60 h  
**Precio:** Consultar

[Curso Bonificable](#)  
[Contactar](#)  
[Recomendar](#)  
[Matricularme](#)

### OBJETIVOS

Resultado de imagen de objetivo curso de panadería

El objetivo de este curso consiste en aprender a elaborar diferentes productos de panadería, siguiendo las operaciones de producción en obradores artesanos y establecimientos de restauración, aplicando la legislación vigente de higiene y seguridad alimentaria.

### CONTENIDOS

- 1.- Introducción y presentación de curso
- 2.- Materias primas
- 3.- Técnicas y Equipamiento
  - El proceso de panificación
  - El Amasado
  - La Fermentación
  - Boleado
  - Formado
  - Fermentación final y corte
  - Cocción
- 4.- Elaboración de Recetas