

CURSO DE ESPECIALIZACIÓN DE PANADERÍA Y BOLLERÍA ARTESANAL. CURSO 23/24

- **Comienzo y presentación:**

El comienzo del curso será el **lunes día 29 de enero** de 2024.

La presentación tendrá lugar ese mismo día en el aula de referencia del grupo que es el aula de "1º de panadería" a las 16h.

El primer día el profesor asignado para impartir el curso indicará a los alumnos el material necesario, como va a ser el desarrollo del curso y cualquier otra información que sea de interés.

- **Calendario del Curso de especialización de panadería y bollería artesanal**

El comienzo está programado para el 29 de enero de 2024 y su finalización para el 13 de junio de 2024

	LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
ENERO	29	30	31	1	
FEBRERO	5	6	7	8	9
	12	13	14	15	16
	19	20	21	22	23
	26	27	28	29	30
MARZO	4	5	6	7	8
	11	12	13	14	15
	18	19	20	21	22
	25	26	27	28	29
ABRIL	1	2	3	4	5
	8	9	10	11	12
	15	16	17	18	19
	22	23	24	25	26
	29	30			
MAYO			1	2	3
	6	7	8	9	10
	13	14	15	16	17
	20	21	22	23	24
	27	28	29	30	31
JUNIO	3	4	5	6	7
	10	11	12	13	
TOTAL, SEMANAS	15	16	18	19	
EVALUACIÓN 1	17 DE JUNIO				
EVALUACIÓN 2	24 DE JUNIO				
COMIENZO Y FIN DEL CURSO			DÍAS NO LECTIVOS		

La suma de las horas que se imparten de forma directa a los alumnos es de 305 h. El resto de las horas (25h) hasta alcanzar el total dispuesto en la normativa se impartirá de forma online asíncrona.

- **Módulos y horario del curso**

Los módulos que se imparten en el Curso de especialización son los siguientes:

Nombre	Horas
5016. Masas madre de cultivo y prefermentos	65h.
5017. Tecnología del frío aplicada a la panadería artesanal	55h.
5018. Panes artesanos de cereales tradicionales, especiales y pseudocereales	90h.
5019. Bollería artesanal y hojaldres	90h.
5020. Cata y maridaje de productos de panificación ³⁰	30h.
HORAS TOTALES	330h.

El **horario de docencia** directa con los alumnos es en **turno vespertino** y es el siguiente:

HORAS	LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES
16 -16,50	MM	MM	TF	MM
16,55-17,45	MM	BOLL	PAN	TF
17,50-18,40	TF	BOLL	PAN	CATA
18,40-19,30	BOLL	BOLL	PAN	CATA
19,35-20,25		BOLL	PAN	

Siendo:

MM: Masas madre de cultivo y prefermentos.

TF: Tecnología del frío aplicada a la panadería artesanal.

PAN: Panes artesanos de cereales tradicionales, especiales y pseudocereales.

BOLL: Bollería artesanal y hojaldres.

CATA: Cata y maridaje de productos de panificación.

Dado que hay varios lunes y martes no lectivos, las horas de panadería planificadas en ese día quedan escasas y las horas a impartir semanalmente quedan descompensadas.

A criterio del profesor y siguiendo la programación, hasta en 4 jueves* se planificarán sesiones de panadería o bollería para compensar y ajustar las horas y que estas se puedan impartir en su totalidad.

En Valladolid a 10 de enero de 2024