

TRAYECTO FORMATIVO DE PANADERO/A



Duración total: 120 horas reloj

Modalidad: Presencial – Práctico-teórica

Estructura:

- **Módulo I – Panadería Artesanal (60 h)**
- **Módulo II – Panadería Avanzada e Industrial (60 h)**

Certificación final: Trayecto Formativo en Panadería – Escuela Profesional APYCE

1. Fundamentación general

El **Trayecto Formativo de Panadero/a** brinda una formación integral en la elaboración de productos de panificación artesanal y semiindustrial.

Combina la enseñanza de las técnicas tradicionales del pan con el conocimiento contemporáneo sobre fermentaciones, harinas, masas, laminados, pre-fermentos y procesos de mecanización. El enfoque prioriza el aprendizaje práctico y la comprensión del proceso como fenómeno técnico, químico y cultural, promoviendo la calidad, la creatividad y el rigor profesional. Forma parte del sistema de capacitación modular de APYCE y constituye el **primer paso dentro del marco de la Certificación Profesional APYCE (CPA)**.

2. Propósito formativo

Capacitar panaderos y panaderas con dominio técnico en la elaboración de panificados tradicionales, regionales y contemporáneos, capaces de adaptarse a distintos contextos de producción: desde la panadería artesanal hasta el emprendimiento gastronómico o la pequeña industria.

3. Objetivos específicos

- Conocer y aplicar los principios de la panificación artesanal y moderna.
- Dominar las técnicas de amasado, fermentación, formado, cocción y conservación.
- Comprender el comportamiento de las materias primas (harinas, levaduras, grasas, mejoradores).
- Incorporar procesos de pre-fermentación (poolish, masa madre, biga) y su incidencia en el sabor y textura.
- Desarrollar destrezas en la elaboración de facturas, panes regionales y viennoiserie.
- Integrar prácticas de higiene, seguridad y organización del trabajo en panadería.

4. Perfil del egresado

El egresado del **Trayecto Formativo de Panadero/a**:

- Elabora productos panificados aplicando métodos artesanales y semiindustriales.
- Controla las variables de temperatura, humedad y tiempo de fermentación.
- Maneja masas simples, enriquecidas, laminadas y fermentos naturales.
- Aplica normas de higiene y buenas prácticas de manufactura.
- Demuestra autonomía, precisión técnica y sentido estético en la presentación de los productos.
- Puede continuar su formación en cursos específicos CPA hasta alcanzar la **Certificación Profesional APYCE**, vigente por 36 meses y renovable mediante actualización continua.

5. Estructura y correlatividades

Módulo	Denominación	Carga Horaria	Contenidos principales	Evaluaciones
I	Panadería Artesanal	60 h	Panes básicos, masas enriquecidas, pre-fermentos, facturas y panes regionales.	Examen práctico parcial (30%), teórico (100%), práctico final (70%).
II	Panadería Avanzada Industrial	60 h	Panes especiales, masa madre, hojaldrados, panes sin gluten, facturas avanzadas y producción mecanizada.	Examen práctico parcial (30%), teórico (100%), práctico final (70%).

Correlatividad:

El Módulo II requiere la aprobación del Módulo I o experiencia comprobable en el oficio.

6. Metodología de enseñanza

Metodología **teórico-práctica y progresiva**, con demostraciones, ejecución individual y análisis técnico de los resultados.

Cada clase combina fundamentos de panificación, control sensorial y práctica repetida para lograr regularidad profesional.

Se promueve la comprensión integral del proceso panadero: desde la materia prima hasta el producto terminado.

7. Evaluación y certificación

La evaluación se realiza de manera continua, valorando:

- Habilidad técnica y precisión en la ejecución.
- Cumplimiento de normas de higiene y orden.
- Calidad sensorial y presentación del producto.
- Capacidad de trabajo y organización.

Certificación:

Al completar ambos módulos (120 h), el estudiante obtiene el **Certificado de Trayecto Formativo en Panadería**, acreditando su formación técnica base.

Luego podrá sumar puntos CPA mediante cursos de especialización, perfeccionamiento o actualización, hasta alcanzar la **Certificación Profesional APYCE (CPA)**.

8. Alcances de la certificación

El egresado podrá desempeñarse en:

- Panaderías, confiterías y fábricas de panificados.
- Restaurantes, hoteles, rotiserías y locales gastronómicos.
- Emprendimientos personales o cooperativos.
- Producción panadera artesanal o semiindustrial para venta directa o distribución.