



Categorías: [Presencial](#) | **Etiquetas:** [Industrias alimentarias](#)

CARACTERÍSTICAS

- Código: INAF002PO
- Nivel: 1
- Duración: 20 horas
- Modalidad: Presencial

TEMARIO

- Técnica profesional
- La harina
- Agentes de fermentación
- Otros ingredientes

SALIDAS PROFESIONALES

- Ayudante de obrador en panaderías o pastelerías (apoyo en preparación de masas hojaldradas bajo supervisión).
- Auxiliar en elaboración de hojaldre para cocinas de restaurantes o hoteles con servicio de bollería.
- Técnico básico en laminación de masas en obradores artesanales.
- Asistente en cocinas de hostelería con demanda de productos hojaldrados (croissants, empanadas, etc.).
- Colaborador en obradores de catering para eventos (preparación de masas en procesos masivos).
- Ayudante en control de calidad de masas hojaldradas en pequeñas empresas.
- Auxiliar en microempresas de bollería artesanal (ej: panaderías tradicionales o startups de productos horneados).
- Formador práctico en talleres de hojaldre básico para principiantes.