



**Categorías:** [Presencial](#) | **Etiquetas:** [Hostelería y turismo](#)

## CARACTERÍSTICAS

- Código: INAF013PO
- Nivel: Intermedio
- Duración: 30 horas
- Modalidad: Presencial

## TEMARIO

- Elaboración de masas básicas y fermentadas
- Preparación de panes especiales y rellenos salados
- Técnicas de horneado y acabado de productos
- Innovación en pastelería salada: quiches, hojaldres y empanadas
- Presentación y decoración de elaboraciones saladas
- Normas de higiene y manipulación de alimentos

## SALIDAS PROFESIONALES

- Panadero/a o pastelero/a salado/a
- Empleado/a en obradores, panaderías o cafeterías

- Personal de cocina o catering
- Emprendedor/a en panadería o repostería artesanal