

# 47. PANADERÍA

## DESCRIPCIÓN

Se requieren altos niveles de conocimiento y dominio práctico para elaborar y presentar productos de panadería, bollería y pastelería, conduciendo las operaciones de producción, composición y decoración, en obradores y establecimientos de restauración, aplicando la legislación vigente de higiene y seguridad alimentaria, de protección ambiental y de prevención de riesgos laborales.

## CICLOS FORMATIVOS, CENTROS DE ESTUDIO Y PUESTOS DE TRABAJO RELACIONADOS

	PUESTOS DE TRABAJO	CENTROS DE ESTUDIO
Técnico en Panadería, Repostería y Confeitería	<ul style="list-style-type: none"><li>• Panadero.</li><li>• Elaborador de bollería.</li><li>• Elaborador de masas y bases de pizza.</li><li>• Pastelero.</li><li>• Elaborador y decorador de pasteles.</li><li>• Confitero.</li><li>• Repostero</li><li>• Turronero.</li><li>• Elaborador de caramelos y dulces.</li><li>• Elaborador de productos de cacao y chocolate.</li><li>• Churrero.</li><li>• Galletero.</li><li>• Elaborador de postres en restauración.</li><li>• Elaborador de helados.</li><li>• Elaborador de productos dietéticos de panadería y repostería.</li><li>• Jefe de equipo de obrador.</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• CPIFP San Lorenzo. Huesca</li><li>• IFPE Escuela de Hostelería. Teruel</li><li>• CPIFP Movera. Movera. Zaragoza</li></ul>

## APLICACIONES

Las aplicaciones de este sector se relacionan con la organización de la producción, determinando ofertas y recursos, controlando las actividades propias del aprovisionamiento y producción, cumpliendo los objetivos económicos, siguiendo los protocolos de calidad establecidos y actuando según normas de higiene, prevención de riesgos laborales y protección ambiental.