

Artisau-okintza eta -opilgintzako espezializazio-ikastaroa

JIMV

Curso de Especialización en Panadería y Bollería Artesanales

| LANBIDE MODULUA MÓDULO PROFESIONAL | KODEA CÓDIGO | ESPEZIALITATEA ESPECIALIDAD | ORDU/ASTE (20 aste) HORAS/SEM. (20 sem.) | IRAUPEN OSOA DURA.TOTAL | ORDU/ASTE (33 aste) HORAS/SEM. (33 sem.) | PES | PT | Total | B eredua - O. Euskaraz H. Euskera - modelo B |
|--|-----------------|--|---|----------------------------|---|------------|-------------|-------------|---|
| 5016 - Hazkuntzako ore-amak eta hartzigarriak 5016 - Masas madre de cultivo y prefermento | 1543-1552 | Elikagaien Elaborazio Lanak eta Ekipoak / Sukaldaritza eta Gozogintza / Irakasle Espezialista Operaciones y Equipos de Elaboración de Productos Alimentarios / Cocina y Pastelería / Profesor o Profesora Especialista | 4 | 80 | 2,4 | | 2,4 | 18,2 | |
| 5017 - Artisau-okintzan aplikatutako hotzeko teknologia 5017 - Tecnología del frío aplicada a la panadería artesana | | Elikagaien Elaborazio Lanak eta Ekipoak / Sukaldaritza eta Gozogintza / Irakasle Espezialista Operaciones y Equipos de Elaboración de Productos Alimentarios / Cocina y Pastelería / Profesor o Profesora Especialista | 3 | 60 | 1,8 | | 1,8 | | |
| 5018 - Zerealek tradizionalekin, bereziekin eta sasizerealekin egindako artisau-ogiak 5018 - Panes artesanos de cereales tradicionales, especiales y pseudocereales | | Elikagaien Elaborazio Lanak eta Ekipoak / Sukaldaritza eta Gozogintza / Irakasle Espezialista Operaciones y Equipos de Elaboración de Productos Alimentarios / Cocina y Pastelería / Profesor o Profesora Especialista | 7 | 140 | 4,2 | | 4,2 | | 4,2 |
| 5019 - Artisau-opilgintza eta -hostoreak 5019 - Bollería artesanal y hojaldre | | Elikagaien Elaborazio Lanak eta Ekipoak / Sukaldaritza eta Gozogintza / Irakasle Espezialista Operaciones y Equipos de Elaboración de Productos Alimentarios / Cocina y Pastelería / Profesor o Profesora Especialista | 7 | 140 | 4,2 | | 4,2 | | 4,2 |
| 5020 - Okintzako produktuen dastatzea eta uztartzea 5020 - Cata y maridaje de productos de panificación | | Elikagaien Elaborazio Lanak eta Ekipoak / Sukaldaritza eta Gozogintza / Irakasle Espezialista Operaciones y Equipos de Elaboración de Productos Alimentarios / Cocina y Pastelería / Profesor o Profesora Especialista | 2 | 40 | 1,2 | | 1,2 | | 1,2 |
| E302 - Artisau-pastelgintza eta -konfiteria E302 - Pastelería y confitería artesanales | | Elikagaien Elaborazio Lanak eta Ekipoak / Sukaldaritza eta Gozogintza / Irakasle Espezialista Operaciones y Equipos de Elaboración de Productos Alimentarios / Cocina y Pastelería / Profesor o Profesora Especialista | 7 | 140 | 4,2 | | 4,2 | | |
| E303 - Lantokiko Prestakuntza E303 - Formación en Centros de Trabajo | 1543-1552 | Elikagaien Elaborazio Lanak eta Ekipoak / Sukaldaritza eta Gozogintza Operaciones y Equipos de Elaboración de Productos Alimentarios / Cocina y Pastelería | | 300 | | | | | |
| ORDU GUZTIRA / TOTAL HORAS | | | 30 | 900 | 18,2 | 0,0 | 18,2 | 18,2 | 9,8 |