

## **REFERENCIA RÁPIDA DEL CURSO**

### **PANADERO**

- Preparar las masas básicas para la elaboración de variedad de panificados que incluyen panes propiamente dichos, galletas y grisines.
- Conocer y procurar productos adecuados a diferentes requerimientos nutricionales especiales (sal, fibras, gluten, etc.)
- Computar, seleccionar y comprar las materias primas e insumos adicionales que demanda su tarea.
- Practicar al extremo las normas de higiene y seguridad en el trabajo, especialmente las relacionadas con la conservación de alimentos.
- Elaborar y hornear toda clase de panificados respetando los distintos tiempos de cocción y la influencia de los parámetros climáticos.
- Conducir y supervisar a otros operarios en una cuadra de producción.
- Conocer las normas laborales para situación de autónomo y /o relación de dependencia.
- Poner en práctica las normas de seguridad relativas a las máquinas y herramientas que utiliza en su labor.
- Ajustar y realizar el mantenimiento preventivo y /o liviano de las máquinas y herramientas que utiliza para desarrollar su tarea.