



INESEM

BUSINESS SCHOOL

Panadería y Bollería (Online)

+ Información Gratis

titulación de formación continua bonificada expedida por el instituto europeo de estudios empresariales

Panadería y Bollería (Online)

duración total: 530 horas

horas teleformación: 265 horas

precio: 0 € *

modalidad: Online

* hasta 100 % bonificable para trabajadores.

descripción

Para desempeñar las actividades relacionadas con la panadería y bollería de forma adecuada, es de suma importancia conducir y realizar las operaciones de elaboración de productos de panadería y bollería, consiguiendo los objetivos de producción y calidad establecidos, respetando en todo momento la normativa vigente técnica-sanitaria, ambiental y de seguridad e higiene en el trabajo. Por ello, el presente curso trata de aportar los conocimientos necesarios para desarrollar las actividades referentes a este ámbito.



a quién va dirigido

Todos aquellos trabajadores y profesionales en activo que deseen adquirir o perfeccionar sus conocimientos técnicos en este área.

objetivos

- Realizar y/o dirigir las operaciones de elaboración de masas de panadería y bollería.
- Confeccionar y/o conducir las elaboraciones complementarias, composición, decoración y envasado de los productos de panadería y bollería.
- Aplicar la normativa de seguridad, higiene y protección del medio ambiente en la industria panadera.

para qué te prepara

El presente curso dotará al alumnado de los conocimientos necesarios para conducir y realizar las operaciones de elaboración de productos de panadería y bollería, consiguiendo los objetivos de producción y calidad establecidos, respetando en todo momento la normativa vigente técnica-sanitaria, ambiental y de seguridad e higiene en el trabajo. La presente formación se ajusta al itinerario formativo del Certificado de Profesionalidad INAF0108 Panadería y Bollería, certificando el haber superado las distintas Unidades de Competencia en él incluidas, y va dirigido a la acreditación de las Competencias profesionales adquiridas a través de la experiencia laboral y de la formación no formal, vía por la que va a optar a la obtención del correspondiente Certificado de Profesionalidad, a través de las respectivas convocatorias que vayan publicando las distintas Comunidades Autónomas, así como el propio Ministerio de Trabajo (Real Decreto 1224/2009 de reconocimiento de las competencias profesionales adquiridas por experiencia laboral)

salidas laborales

El profesional cualificado en «Panadería-bollería» actuará en el Departamento de producción aunque en constante relación con los departamentos de calidad y logística, en su caso, de empresas de panadería y bollería semiindustriales o industriales, de carácter público o privado. Asimismo, este profesional podrá desempeñar su labor en hoteles, restaurantes y pequeños obradores artesanales, como trabajador autónomo (dueño, socio de la empresa o contratado).

titulación

Una vez finalizado el curso, el alumno recibirá por parte de INESEM vía correo postal, la Titulación Oficial que acredita el haber superado con éxito todas las pruebas de conocimientos propuestas en el mismo.

Esta titulación incluirá el nombre del curso/máster, la duración del mismo, el nombre y DNI del alumno, el nivel de aprovechamiento que acredita que el alumno superó las pruebas propuestas, las firmas del profesor y Director del centro, y los sellos de la instituciones que avalan la formación recibida (Instituto Europeo de Estudios Empresariales).

**INSTITUTO EUROPEO DE ESTUDIOS EMPRESARIALES**

como centro de Formación acreditado para la impartición a nivel nacional de formación
EXPIDE LA SIGUIENTE TITULACIÓN

NOMBRE DEL ALUMNO/A

con D.N.I. XXXXXXXX ha superado los estudios correspondientes de

Nombre de la Acción Formativa

de XXX horas, perteneciente al Plan de Formación INESEM en la convocatoria de XXXX
Y para que surta los efectos pertinentes queda registrado con número de expediente XXXX- XXXX-XXXX-XXXXXX

Con una calificación de SOBRESALIENTE

Y para que conste expido la presente TITULACIÓN en
Granada, a (día) de (mes) de (año)

La dirección General


MARIA MORENO HIDALGO

Firma del alumno/a

Sello



NOMBRE DEL ALUMNO/A

**forma de bonificación**

- Mediante descuento directo en el TC1, a cargo de los seguros sociales que la empresa paga cada mes a la Seguridad Social.

metodología

El alumno comienza su andadura en INESEM a través del Campus Virtual. Con nuestra metodología de aprendizaje online, el alumno debe avanzar a lo largo de las unidades didácticas del itinerario formativo, así como realizar las actividades y autoevaluaciones correspondientes. Al final del itinerario, el alumno se encontrará con el examen final, debiendo contestar correctamente un mínimo del 75% de las cuestiones planteadas para poder obtener el título.

Nuestro equipo docente y un tutor especializado harán un seguimiento exhaustivo, evaluando todos los progresos del alumno así como estableciendo una línea abierta para la resolución de consultas.

El alumno dispone de un espacio donde gestionar todos sus trámites administrativos, la Secretaría Virtual, y de un lugar de encuentro, Comunidad INESEM, donde fomentar su proceso de aprendizaje que enriquecerá su desarrollo profesional.

materiales didácticos

- Manual teórico 'UF0290 Almacenaje y Operaciones Auxiliares en Panadería-Bollería'
- Manual teórico 'UF0291 Elaboración de Productos de Panadería'
- Manual teórico 'UF0295 Envasado y Presentación de Productos de Panadería y Bollería'
- Manual teórico 'UF0292 Elaboración de Productos de Bollería'
- Manual teórico 'UF0293 Elaboraciones Complementarias en Panadería y Bollería'
- Manual teórico 'UF0294 Decoración de Productos de Panadería y Bollería'
- Manual teórico 'MF0036_2 Seguridad e Higiene en un Obrador de Panadería y Bollería'



profesorado y servicio de tutorías

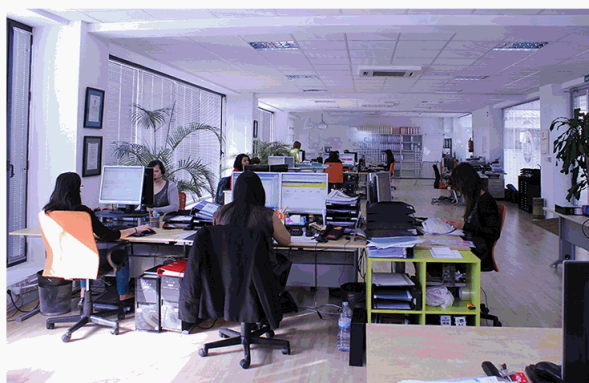
Nuestro equipo docente estará a su disposición para resolver cualquier consulta o ampliación de contenido que pueda necesitar relacionado con el curso. Podrá ponerse en contacto con nosotros a través de la propia plataforma o Chat, Email o Teléfono, en el horario que aparece en un documento denominado “Guía del Alumno” entregado junto al resto de materiales de estudio. Contamos con una extensa plantilla de profesores especializados en las distintas áreas formativas, con una amplia experiencia en el ámbito docente.

El alumno podrá contactar con los profesores y formular todo tipo de dudas y consultas, así como solicitar información complementaria, fuentes bibliográficas y asesoramiento profesional. Podrá hacerlo de las siguientes formas:

- **Por e-mail:** El alumno podrá enviar sus dudas y consultas a cualquier hora y obtendrá respuesta en un plazo máximo de 48 horas.

- **Por teléfono:** Existe un horario para las tutorías telefónicas, dentro del cual el alumno podrá hablar directamente con su tutor.

- **A través del Campus Virtual:** El alumno/a puede contactar y enviar sus consultas a través del mismo, pudiendo tener acceso a Secretaría, agilizando cualquier proceso administrativo así como disponer de toda su documentación



plazo de finalización

El alumno cuenta con un período máximo de tiempo para la finalización del curso, que dependerá de la misma duración del curso. Existe por tanto un calendario formativo con una fecha de inicio y una fecha de fin.

campus virtual online

especialmente dirigido a los alumnos matriculados en cursos de modalidad online, el campus virtual de ineseem ofrece contenidos multimedia de alta calidad y ejercicios interactivos.

comunidad

servicio gratuito que permitirá al alumno formar parte de una extensa comunidad virtual que ya disfruta de múltiples ventajas: becas, descuentos y promociones en formación, viajes al extranjero para aprender idiomas...

revista digital

el alumno podrá descargar artículos sobre e-learning, publicaciones sobre formación a distancia, artículos de opinión, noticias sobre convocatorias de oposiciones, concursos públicos de la administración, ferias sobre formación, etc.

secretaría

Este sistema comunica al alumno directamente con nuestros asistentes, agilizando todo el proceso de matriculación, envío de documentación y solución de cualquier incidencia.

Además, a través de nuestro gestor documental, el alumno puede disponer de todos sus documentos, controlar las fechas de envío, finalización de sus acciones formativas y todo lo relacionado con la parte administrativa de sus cursos, teniendo la posibilidad de realizar un seguimiento personal de todos sus trámites con INESEM

MÓDULO 1. MF0034_2 ELABORACIONES BÁSICAS DE PANADERÍA-BOLLERÍA

UNIDAD FORMATIVA 1. UF0290 ALMACENAJE Y OPERACIONES AUXILIARES EN PANADERÍA-BOLLERÍA

UNIDAD DIDÁCTICA 1. PRINCIPALES MATERIAS PRIMAS UTILIZADAS EN PANADERÍA-BOLLERÍA.

1. Harinas: composición y características físicas, química y reológicas. Clasificación y tipos de harinas. Almacenamiento y reglamentación.
2. Levaduras e impulsores: función. Tipos de levaduras. Acondicionamiento y conservación.
3. El agua y la sal: Propiedades, composición y características. Papel e influencia en la formación de la masa de panadería y/o bollería.
4. Edulcorantes: tipos (naturales y artificiales), características, reglamentación. Funciones y efectos en las masas de panadería-bollería.
5. Aditivos: clasificación, función, reglamentación. Coadyuvantes en la panificación.
6. Huevos y ovoproductos: Tipos y características, composición estructural y química del huevo, funciones, conservación.
7. Materias grasas: clasificación, composición, propiedades, acondicionamiento y conservación. Influencia sobre los productos de panadería-bollería.
8. Productos lácteos: tipos, composición, función, acondicionamiento y conservación. Influencia en los productos de panadería-bollería.
9. Cacao y productos derivados: proceso de obtención y elaboración, componentes, características, defectos, almacenamiento y conservación. Sucedáneos. Principales usos en panadería-bollería.
10. Frutas y derivados: clasificación y conservación. Principales usos en panadería-bollería.
11. Frutos secos y especias: clasificación, conservación. Principales usos en panadería-bollería.
12. Materias auxiliares utilizadas en panadería y pastelería.
13. Determinaciones organolépticas (test sensoriales y catas) y físico-químicas básicas de las materias primas.
14. Principales intolerancias o alergias alimentarias relacionadas con las materias primas utilizadas en panadería y bollería.

UNIDAD DIDÁCTICA 2. APROVISIONAMIENTO DE ALMACÉN.

1. Tipos de stock. (máximo, óptimo, de seguridad y mínimo). Variables.
2. Control de existencias. Inventario y sus tipos. Rotaciones.
3. Valoración de existencias. Métodos de valoración de existencias. PMP, FIFO, y otros.
4. Documentación técnica relacionada con el aprovisionamiento:
 - 1.- Elaboración de fichas de almacén.
 - 2.- Notas de pedido.
 - 3.- Notas de entrega interna.
 - 4.- Documentación de suministros (albaranes).
 - 5.- Documentos de control de almacén.

UNIDAD DIDÁCTICA 3. RECEPCIÓN DE MERCANCÍAS.

1. Organización de la recepción.
2. Operaciones y comprobaciones generales en recepción.
3. Documentación de entrada y de salida.
4. Medición y pesaje de cantidades.
5. Otros controles (físicos, organolépticos, caducidad, y otros).
6. Protección de las mercancías.

UNIDAD DIDÁCTICA 4. ALMACENAMIENTO. CONTROL DE ALMACÉN.

1. Sistemas de almacenaje, tipos de almacén.
2. Clasificación y codificación de mercancías.

- 3.Procedimientos y equipos de carga-descarga, transporte y manipulación internos.
- 4.Ubicación de mercancías, aprovechamiento óptimo del espacio y señalización.
- 5.Condiciones generales de conservación, en función del tipo de mercancías.
- 6.Acondicionamiento y distribución del almacén.
- 7.Cálculo de los costes de almacenaje y manipulación.
- 8.Documentación interna del control de almacén: Registros de entradas y salidas.
- 9.Tendencias actuales de almacenamiento.
- 10.Normativa que regula la prevención de accidentes en el almacén.
- 11.Aplicación de las TIC en la gestión de almacén:

1.- Aplicaciones informáticas (hojas de cálculo, procesadores de texto, bases de datos y aplicaciones específicas de gestión).

2.- Transmisión de la información: redes de comunicación y correo electrónico.

UNIDAD DIDÁCTICA 5. EXPEDICIÓN DE MERCANCÍAS.

- 1.Organización de la expedición.
- 2.Operaciones y comprobaciones generales.
- 3.Transporte externo:
 - 1.- Características más relevantes de cada medio de transporte.
 - 2.- Criterios de selección del medio de transporte.
 - 3.- Ubicación y protección de mercancías.
- 4.Documentación de salida.

UNIDAD DIDÁCTICA 6. PUESTA A PUNTO DE UTILLAJE, EQUIPOS E INSTALACIONES DE ELABORACIÓN DE PRODUCTOS DE PANADERÍA Y BOLLERÍA.

- 1.Identificación y reconocimiento de utillaje, maquinaria y equipos. Dispositivos de seguridad.
- 2.Limpieza de áreas de trabajo, equipos y utillaje.
- 3.Mantenimiento de primer nivel de equipos e instalaciones.
- 4.Procedimientos de puesta en marcha, regulación, manejo y parada de los equipos: fundamentos y características
- 5.Servicios auxiliares. Tipos, características, mantenimiento y regulación.
- 6.Incidencias tipo en la manipulación de los equipos y sus posibles soluciones.
- 7.Eliminación de residuos de limpieza y mantenimiento.

UNIDAD FORMATIVA 2. UF0291 ELABORACIÓN DE PRODUCTOS DE PANADERÍA

UNIDAD DIDÁCTICA 1. CARACTERIZACIÓN DE LOS TIPOS DE MASAS Y PRODUCTOS DE PANADERÍA.

- 1.Clasificación de los productos de panadería según la Reglamentación técnico-sanitaria.
- 2.Tipos de masas de panadería:
 - 1.- Masas con alta, moderada o baja hidratación.
 - 2.- Masas enriquecidas: con azúcar, mantequilla, fibra, otros cereales, etc.
 - 3.- Masas especiales: sin gluten, con bajo contenido o sin sal.
- 3.Formulación. Cálculo de ingredientes según la proporción establecida en la receta base.
- 4.Sistemas de panificación: directo, mixto, esponja y autolisis.
- 5.Preparación de la masa madre: tipos (natural, poolish, prefermentos líquidos). Variables a controlar. Conservación Beneficios del uso de la masa madre.
- 6.Descripción de las características químicas físicas, reológicas y organolépticas de las masas de pan. Factores que influyen en las características de las masas.
- 7.Productos finales de panadería: características, tipos, propiedades físico-químicas y organolépticas.
- 8.Determinaciones organolépticas (test sensoriales y catas) y físico-químicas básicas de los productos de panadería:

UNIDAD DIDÁCTICA 2. OPERACIONES DE ELABORACIÓN DE PRODUCTOS DE PANADERÍA.

- 1.Operaciones previas: Acondicionamiento del obrador, maquinaria, utillaje y materias primas.
- 2.Dosificación o pesado de ingredientes. Procesos manuales y automatizados.
- 3.Amasado y refinado (para masas con baja hidratación). Variables a controlar.
- 4.Reposo en masa o en bloque. Efectos sobre las características de las masas.
- 5.Obtención de piezas individuales. División, heñido o boleado, reposos en pieza y formado. Procesos manuales o mecánicos. Secuencia de ejecución y parámetros de control.

6. Enablado manual o mecánico.
7. Proceso de fermentación: Fundamentos. Tipos de fermentación. Equipos. Parámetros de control.
8. Corte o greñado manual o mecánico: Fundamento del proceso. Técnicas utilizadas. Tipos de corte según la masa empleada.
9. Cocción: Acondicionamiento previo de las piezas. Hornos, tipos y características. Variables a controlar. Carga manual o mecánica. Útiles y equipos. Reacciones físico-químicas que tienen lugar durante el proceso de cocción.
10. Deshorneado y enfriado de las piezas. Condiciones e influencia en el producto final.
11. Anomalías más frecuentes, causas y posibles correcciones en las distintas etapas del proceso de panificación.
12. Repercusión de la mecanización en los procesos de panificación.
13. Variantes tecnológicas en los procesos de elaboración de masas de panadería para colectivos especiales.

UNIDAD DIDÁCTICA 3. APLICACIONES TÉCNICAS DEL FRÍO EN PANADERÍA.

1. Pan precocido, congelado o refrigerado.
2. Fermentación controlada y aletargada.
3. Masa ultracongelada antes o después de la fermentación.
4. Adaptación de las fórmulas y procesos a las técnicas anteriores.
5. Anomalías, causas y posibles correcciones.
6. Regeneración de masas ultracongeladas.
7. Ventajas e inconvenientes de la utilización del frío en panadería.

UNIDAD FORMATIVA 3. UF0292 ELABORACIÓN DE PRODUCTOS DE BOLLERÍA

UNIDAD DIDÁCTICA 1. CARACTERIZACIÓN DE LOS TIPOS DE MASAS Y PRODUCTOS DE BOLLERÍA.

1. Clasificación de los productos de bollería según la Reglamentación técnico-sanitaria.
2. Masas especiales: Para celíacos (sin gluten), cardiosaludables y dietéticas (con bajo contenido o sin sal, grasas y azúcares añadidos) y masas para diabéticos (sin azúcares añadidos).
3. Formulación. Cálculo de ingredientes según la proporción establecida en la receta base.
4. Preparación de la esponja. Variables a controlar y beneficios de su uso.
5. Descripción de las características químicas físicas, reológicas y organolépticas de las masas de bollería. Factores que influyen en las características de las masas.
6. Productos finales de bollería: características, tipos, propiedades físico-químicas y organolépticas.
7. Determinaciones organolépticas (test sensoriales y catas) y físico-químicas básicas de los productos de bollería.

UNIDAD DIDÁCTICA 2. OPERACIONES DE ELABORACIÓN DE PRODUCTOS DE BOLLERÍA.

1. Operaciones previas: Acondicionamiento del obrador, maquinaria, utillaje y materias primas.
2. Dosificación o pesado de ingredientes. Procesos manuales y automatizados.
3. Amasado. Variables a controlar.
4. Reposo en masa o en bloque. Efectos sobre las características de las masas.
5. Obtención de piezas individuales. División, heñido o boleado, reposos en pieza y formado. Procesos manuales o mecánicos. Secuencia de ejecución y parámetros de control.
6. Proceso de hojaldrado manual o mecánico. Secuencia de ejecución y parámetros de control.
7. Enablado manual o mecánico.
8. Proceso de fermentación: Fundamentos. Tipos de fermentación. Equipos. Parámetros de control.
9. Corte o greñado manual o mecánico: Fundamento del proceso. Técnicas utilizadas.
10. Tratamiento térmico de las masas de bollería: Cocción o fritura: Acondicionamiento previo de las piezas. Equipos de tratamiento térmico: hornos y freidoras. Tipos y características. Carga manual o mecánica, útiles y equipos. Reacciones físico-químicas que tienen lugar durante el tratamiento térmico.
11. Deshorneado y enfriado de las piezas. Condiciones e influencia en el producto final.
12. Anomalías más frecuentes, causas y posibles correcciones en las distintas etapas del proceso de elaboración de masas de bollería.
13. Variantes tecnológicas en los procesos de elaboración de masas de bollería para colectivos especiales.

UNIDAD DIDÁCTICA 3. APLICACIONES TÉCNICAS DEL FRÍO EN BOLLERÍA.

1. Masa de bollería precocida, congelada o refrigerada.
2. Fermentación controlada y aletargada.
3. Masa ultracongelada antes o después de la fermentación.

- 4.Adaptación de las fórmulas y procesos a las técnicas anteriores.
- 5.Anomalías, causas y posibles correcciones.
- 6.Regeneración de masas ultracongeladas.
- 7.Ventajas e inconvenientes de la utilización del frío en bollería.

MÓDULO 2. MF0035_2 ELABORACIONES COMPLEMENTARIAS, DECORACIÓN Y ENVASADO EN PANADERÍA Y BOLLERÍA

UNIDAD FORMATIVA 1. UF0293 ELABORACIONES COMPLEMENTARIAS EN PANADERÍA Y BOLLERÍA

UNIDAD DIDÁCTICA 1. PROCESO DE ELABORACIÓN DE CREMAS CON HUEVO.

- 1.Tipos: crema pastelera, crema pastelera para hornear, yema, de mantequilla y otras.
- 2.Identificación de los ingredientes propio de cada elaboración.
- 3.Formulación de las distintas elaboraciones.
- 4.Secuencia de operaciones.
- 5.Determinación del punto de montaje, batido, consistencia etc., de cada crema.
- 6.Análisis de las anomalías y defectos más frecuentes. Posibles correcciones.
- 7.Conservación y normas de higiene.
- 8.Identificación de los productos adecuados para cada tipo de crema.

UNIDAD DIDÁCTICA 2. PROCESO DE ELABORACIÓN DE CREMAS BATIDAS.

- 1.Tipos: crema de almendras, crema muselina, crema de moka, crema de trufa, nata montada y otras.
- 2.Identificación de los ingredientes propio de cada elaboración.
- 3.Formulación de las distintas elaboraciones.
- 4.Secuencia de operaciones.
- 5.Determinación del punto de montaje, batido, consistencia y características propias de cada elaboración.
- 6.Análisis de las anomalías y defectos más frecuentes. Posibles correcciones.
- 7.Conservación y normas de higiene.
- 8.Identificación de los productos adecuados para cada tipo de crema.

UNIDAD DIDÁCTICA 3. PROCESO DE ELABORACIÓN DE CREMAS LIGERAS.

- 1.Tipos: Chantilly, fondant y otras
- 2.Identificación de los ingredientes propio de cada elaboración.
- 3.Formulación de las distintas elaboraciones.
- 4.Secuencia de operaciones.
- 5.Determinación del punto de montaje, batido, consistencia y características propias de cada elaboración.
- 6.Análisis de las anomalías y defectos más frecuentes. Posibles correcciones.
- 7.Conservación y normas de higiene.
- 8.Identificación de los productos adecuados para cada tipo de crema.

UNIDAD DIDÁCTICA 4. PROCESO DE ELABORACIÓN DE RELLENOS SALADOS.

- 1.Tipos: cremas base para rellenos salados, crema bechamel y otras.
- 2.Identificación de los ingredientes propio de cada elaboración.
- 3.Formulación de las distintas elaboraciones.
- 4.Secuencia de operaciones.
- 5.Determinación del punto de montaje, batido, consistencia y características propias de cada elaboración.
- 6.Análisis de las anomalías y defectos más frecuentes. Posibles correcciones.
- 7.Conservación y normas de higiene.
- 8.Identificación de los productos adecuados para cada tipo de crema.

UNIDAD DIDÁCTICA 5. PROCESO DE ELABORACIÓN DE CUBIERTAS.

- 1.Tipos: glaseados, con pastas de almendra, crema de chocolate, brillos de frutas y otras.
- 2.Identificación de los ingredientes propio de cada elaboración.
- 3.Formulación de las distintas elaboraciones.
- 4.Secuencia de operaciones.
- 5.Determinación del punto de montaje, batido, consistencia y características propias de cada elaboración.

6. Análisis de las anomalías y defectos más frecuentes. Posibles correcciones.
7. Conservación y normas de higiene.
8. Identificación de los productos adecuados para cada tipo de crema.

UNIDAD FORMATIVA 2. UF0294 DECORACIÓN DE PRODUCTOS DE PANADERÍA Y BOLLERÍA

UNIDAD DIDÁCTICA 1. OPERACIONES PREVIAS.

1. Acondicionamiento de las masas bases: descongelación, enfriamiento, cortado y otras.
2. Acondicionamiento de los productos complementarios: regulación de la temperatura, viscosidad, densidad, fundido y atemperado de chocolate y otras.
3. Selección, acondicionamiento y regulación del equipo, utillaje u otros medios a emplear durante el proceso de acabado y decoración.

UNIDAD DIDÁCTICA 2. DESCRIPCIÓN DE LAS TÉCNICAS HABITUALMENTE UTILIZADAS PARA EL ACABADO Y DECORACIÓN DE PRODUCTOS DE PANADERÍA Y BOLLERÍA. SECUENCIA DE OPERACIONES.

1. Rellenado.
2. Inyección.
3. Pintado.
4. Glaseado.
5. Flameado.
6. Tostado.
7. Aerografiado.
8. Otras.

UNIDAD DIDÁCTICA 3. DESCRIPCIÓN DE LOS EQUIPOS, UTILLAJES Y OTROS ELEMENTOS UTILIZADOS EN EL ACABADO Y DECORACIÓN DE PRODUCTOS DE PANADERÍA Y BOLLERÍA. REGULACIÓN U CONTROL.

1. Baños maría.
2. Atemperadores de cobertura.
3. Inyectores de cremas.
4. Dosificadores.
5. Bañadoras.
6. Nebulizadores y aerógrafos.
7. Palas de quemar.
8. Sopletes.
9. Mangas pasteleras.
10. Cartuchos o cornets.
11. Paletas.
12. Otros.

UNIDAD DIDÁCTICA 4. ACABADO Y DECORACIÓN DE PRODUCTOS DE PANADERÍA Y BOLLERÍA.

1. Selección del equipo, utillaje y procedimiento o técnica adecuada en función de la crema, relleno o cubierta a aplicar.
2. Identificación de los acabados o diseños básicos adecuados para cada tipo de pieza.
3. Elementos decorativos habituales. Técnica de elaboración y productos a los que suelen aplicarse los distintos elementos decorativos:
 - 1.- Ribetes, cordones, trenzas, flores, almendra en polvo, granillo, láminas, etc., azúcar glas, granillo de fondant coloreado, coco rallado, frutas, confites, chocolate en virutas, escamas, etc.
4. Tendencias actuales en decoración.
5. Control y valoración de resultados. Identificación de defectos y posibles correcciones.
6. Identificación de necesidades básicas de conservación según momento de uso o consumo y naturaleza de la elaboración.

UNIDAD FORMATIVA 3. UF0295 ENVASADO Y PRESENTACIÓN DE PRODUCTOS DE PANADERÍA Y BOLLERÍA

UNIDAD DIDÁCTICA 1. ENVASADO.

1. Materiales de envasado.
2. Operaciones de envasado: Procedimientos de llenado y cerrado.

3. Maquinaria de envasado: tipos, funcionamiento, preparación y regulación.
4. Incompatibilidades con los alimentos.

UNIDAD DIDÁCTICA 2. ETIQUETADO.

1. Normativa.
2. Etiquetas. Información, tipos, códigos. Técnicas de colocación y fijación.

UNIDAD DIDÁCTICA 3. EMBALAJE.

1. Operaciones de embalaje.
2. Técnicas de composición de paquetes.
3. Equipos de embalaje: tipos, funcionamiento, preparación y regulación.
4. Técnicas de preparación de envoltorios.
5. Empaquetado de productos ante el cliente.
6. Técnicas de rotulado.

UNIDAD DIDÁCTICA 4. EXPOSICIÓN DE PRODUCTOS EN EL PUNTO DE VENTA.

1. La publicidad en el punto de venta.
2. Productos gancho.
3. Luminosos, carteles, displays, etc.
4. Expositores y escaparates. Técnicas de escaparatismo.
5. Carteles. Rotulación de carteles.

MÓDULO 3. MF0036_2 SEGURIDAD E HIGIENE EN UN OBRADOR DE PANADERÍA-BOLLERÍA

UNIDAD DIDÁCTICA 1. REQUISITOS HIGIÉNICO-SANITARIOS DE INSTALACIONES, MAQUINARIA Y UTILLAJE.

1. Normativa general de higiene aplicable a la actividad.
2. Ubicación, distribución y requerimientos estructurales de los locales de manipulación de alimentos.
3. Características de superficies, paredes, techos, suelos, ventilación, extracción, iluminación y servicios higiénicos.
4. Sistemas de desagüe y evacuación de residuos.
5. Áreas de contacto con el exterior, elementos de aislamiento, dispositivos de evacuación.
6. Materiales y construcción higiénica de los equipos.
7. Higiene: limpieza y desinfección. Conceptos. Niveles de limpieza y desinfección. Sistemas, equipos y productos de limpieza y desinfección. Características, fases y secuencias de operaciones. Parámetros de control.
8. Tratamientos DDD. Características. Productos utilizados y condiciones de empleo.
9. Peligros sanitarios asociados a la manipulación de productos de limpieza y desinfección o desratización y desinsectación.

UNIDAD DIDÁCTICA 2. MANTENIMIENTO DE BUENAS PRÁCTICAS HIGIÉNICAS.

1. Alteración y contaminación de los alimentos debido a hábitos inadecuados de los manipuladores.
2. Guías de Prácticas Correctas de Higiene (GPCH):
 - 1.- Medidas de higiene personal.
 - 2.- Hábitos, gestos o prácticas inadecuadas para la manipulación de alimentos.
 - 3.- Medios de protección de cortes, quemaduras y heridas en el manipulador.
 - 4.- Enfermedades de obligada declaración. Medidas de prevención.
 - 5.- Vestimenta de trabajo. Requisitos de limpieza.

UNIDAD DIDÁCTICA 3. APLICACIÓN DE BUENAS PRÁCTICAS DE MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS.

1. Normativa general de manipulación de alimentos.
2. Alteración y contaminación de los alimentos debido a prácticas de manipulación inadecuadas:
 - 1.- Concepto de alteración y de contaminación.
 - 2.- Tipos de contaminación.
 - 3.- Principales agentes causantes.
 - 4.- Mecanismos de transmisión.
 - 5.- Contaminación cruzada.
3. Peligros sanitarios asociados a prácticas de manipulación inadecuadas: Infecciones, intoxicaciones y toxiinfecciones alimentarias.

4.Métodos de conservación de los alimentos.

5.Alergias e intolerancias alimentarias. Características. Procedimientos de eliminación de los alérgenos.

Implicaciones.

6.Procedimientos de actuación frente alertas alimentarias.

UNIDAD DIDÁCTICA 4. APLICACIÓN DE SISTEMAS DE AUTOCONTROL.

1.Sistema de autocontrol APPCC.:

1.- Pasos previos a los siete principios del sistema APPCC.

2.- Los siete principios del sistema de autocontrol APPCC.

3.- Puntos críticos de control, límite crítico, medidas de control y medidas correctoras. Conceptos y supuestos prácticos de aplicación.

2.Trazabilidad y seguridad alimentaria.

3.Principales normas voluntarias en el sector alimentario (BRC, IFS, UNE-EN ISO 9001:2000, UNE-EN ISO 22000:2005 y otras). Análisis e interpretación

UNIDAD DIDÁCTICA 5. INCIDENCIA AMBIENTAL DE LA INDUSTRIA ALIMENTARIA.

1.Legislación ambiental en la industria alimentaria.

2.Metodologías para la reducción del consumo de los recursos. Ahorro y alternativas energéticas.

3.Descripción de los residuos generados en la producción de alimentos y sus efectos ambientales. Tipos de residuo

1.- Emisiones a la atmósfera.

2.- Vertidos líquidos.

3.- Residuos sólidos y envases.

4.Técnicas de recogida, clasificación y eliminación o vertido de residuos.

5.Concepto de las 3 R-s: Reducción, Reutilización y Reciclado. Influencia en el medio ambiente.

6.Parámetros para el control ambiental en los procesos de producción de los alimentos.

UNIDAD DIDÁCTICA 6. PREVENCIÓN Y PROTECCIÓN DE RIESGOS LABORALES.

1.Normativa aplicable al sector.

2.Evaluación de riesgos profesionales:

1.- Condiciones de trabajo y salud.

2.- Daños para la salud: Accidente laboral y enfermedad profesional.

3.- Riesgos específicos de la industria de panadería y bollería.

3.Medidas de prevención y protección:

1.- Diseño de locales e instalaciones.

2.- Condiciones ambientales.

3.- Estado del puesto de trabajo, entorno y servidumbres.

4.- Medidas de seguridad y protecciones de maquinarias.

5.- Medidas de prevención en el manejo de productos tóxicos y/o peligrosos.

6.- Medidas de prevención colectivas e individuales.

7.- Señalización de seguridad.

8.- Protocolo de actuación en caso de emergencia.

9.- Clasificación de emergencias.

10.- Equipos de emergencia.

11.- Procedimientos de avisos y alarmas.

12.- Técnicas de clasificación de heridos.

13.- Técnicas básicas de primeros auxilios.

14.- Controles del estado de salud del trabajador.

4.Derechos y deberes de los trabajadores en materia de prevención de riesgos laborales.

5.Plan de prevención.

6.Plan de emergencia y evacuación.

