



INAF0108: PANADERÍA Y BOLLERÍA

INAF0108: PANADERÍA Y BOLLERÍA

Duración: horas

Precio: consultar euros.

Modalidad: A distancia

Metodología:

El Curso será desarrollado con una metodología a Distancia/on line. El sistema de enseñanza a distancia está organizado de tal forma que el alumno pueda compatibilizar el estudio con sus ocupaciones laborales o profesionales, también se realiza en esta modalidad para permitir el acceso al curso a aquellos alumnos que viven en zonas rurales lejos de los lugares habituales donde suelen realizarse los cursos y que tienen interés en continuar formándose. En este sistema de enseñanza el alumno tiene que seguir un aprendizaje sistemático y un ritmo de estudio, adaptado a sus circunstancias personales de tiempo

El alumno dispondrá de un extenso material sobre los aspectos teóricos del Curso que deberá estudiar para la realización de pruebas objetivas tipo test. Para el aprobado se exigirá un mínimo de 75% del total de las respuestas acertadas.

El Alumno tendrá siempre que quiera a su disposición la atención de los profesionales tutores del curso. Así como consultas telefónicas y a través de la plataforma de teleformación si el curso es on line. Entre el material entregado en este curso se adjunta un documento llamado Guía del Alumno dónde aparece un horario de tutorías telefónicas y una dirección de e-mail dónde podrá enviar sus consultas, dudas y ejercicios El alumno cuenta con un período máximo de tiempo para la finalización del curso, que dependerá del tipo de curso elegido y de las horas del mismo.

Profesorado:

Nuestro Centro fundado en 1996 dispone de 1000 m2 dedicados a formación y de 7 campus virtuales.

Tenemos una extensa plantilla de profesores especializados en las diferentes áreas formativas con amplia experiencia docentes: Médicos, Diplomados/as en enfermería, Licenciados/as en psicología, Licenciados/as en odontología, Licenciados/as en Veterinaria, Especialistas en Administración de empresas, Economistas, Ingenieros en informática, Educadores/as sociales etc...

El alumno podrá contactar con los profesores y formular todo tipo de dudas y consultas de las siguientes formas:

- Por el aula virtual, si su curso es on line
- Por e-mail
- Por teléfono

Medios y materiales docentes

-Temario desarrollado.

-Pruebas objetivas de autoevaluación y evaluación.

-Consultas y Tutorías personalizadas a través de teléfono, correo, fax, Internet y de la Plataforma propia de Teleformación de la que dispone el Centro.



Bolsa de empleo:

El alumno en desempleo puede incluir su currículum en nuestra bolsa de empleo y prácticas. Le pondremos en contacto con nuestras empresas colaboradoras en todo el territorio nacional

Comunidad:

Participa de nuestra comunidad y disfruta de muchas ventajas: descuentos, becas, promociones, etc....

Formas de pago:

- Mediante transferencia
- Por cargo bancario
- Mediante tarjeta
- Por Pay pal
- Consulta nuestras facilidades de pago y la posibilidad de fraccionar tus pagos sin intereses

Titulación:

Una vez finalizado el curso, el alumno recibirá por correo o mensajería la titulación que acredita el haber superado con éxito todas las pruebas de conocimientos propuestas en el mismo.



Programa del curso:

ELABORACIONES BÁSICAS DE PANADERÍA Y BOLLERÍA

MF0034_2

Duración en horas: 60

OBJETIVOS: Realizar y/o dirigir las operaciones de elaboración de masas de panadería y bollería. **Almacenaje y operaciones auxiliares en panadería-bollería**

1 Principales materias primas utilizadas en panadería-bollería

- 1.1 Harinas, composición y características físicas y químicas
- 1.2 Clasificación y tipos de harinas
- 1.3 Harinas en bollería y pastelería
- 1.4 Harinas especiales para panes de molde
- 1.5 Almacenamiento de harinas y transporte
- 1.6 Levadura
- 1.7 El agua y la sal
- 1.8 Edulcorantes naturales y artificiales
- 1.9 Aditivos y coadyudantes en la panificación
- 1.10 Huevos y ovoproductos
- 1.11 Materias grasas
- 1.12 Productos lácteos
- 1.13 Cacao y productos derivados
- 1.14 Frutas y derivados
- 1.15 Frutos secos y especias
- 1.16 Materiales auxiliares utilizadas en panadería y pastelería
- 1.17 Principales intolerancias o alergias alimentarias
- 1.18 Actividades: principales materias primas utilizadas en panadería-bollería

2 Aprovisionamiento de almacén

- 2.1 Conceptos básicos de aprovisionamiento y stock
- 2.2 Definición y aspectos básicos del stock
- 2.3 Nivel de servicio y coste de ruptura del stock
- 2.4 El stock de seguridad
- 2.5 Parámetros del stock
- 2.6 Movimientos físicos y administrativos del stock
- 2.7 Control de stocks
- 2.8 El almacenaje como función logística
- 2.9 Procesos en la actividad del almacenaje
- 2.10 Elementos físicos del almacenaje

- 2.11 Tipos de ubicaciones
- 2.12 Tipos de pasillos
- 2.13 Tipos de medios operativos
- 2.14 Sistemas físicos de almacenaje
- 2.15 Sistemas operativos del almacenaje
- 2.16 Conceptos de propiedad, dominio y custodia
- 2.17 Operadores logísticos
- 2.18 Valoración de existencias
- 2.19 Documentación técnica relacionada con el aprovisionamiento
- 2.20 Elaboración de fichas de almacén
- 2.21 Nota de pedido
- 2.22 Notas de entrega interna
- 2.23 Documentación de suministros (albaranes)
- 2.24 Documentos de control de almacén
- 2.25 Actividades: aprovisionamiento de almacén

3 Expedición de mercancías

- 3.1 Organización de la expedición
- 3.2 Transporte externo
- 3.3 Criterios de selección del medio de transporte
- 3.4 Tipos de transporte desde el punto de vista del usuario
- 3.5 El fraccionamiento de la carga
- 3.6 Las rutas de transporte
- 3.7 Aplicación al transporte de los conceptos de propiedad
- 3.8 Actividades: expedición de mercancías

4 Maquinaria, equipos e instalaciones y utillaje

- 4.1 Maquinarias de elaboración
- 4.2 Máquinas de cocción
- 4.3 Máquinas auxiliares
- 4.4 Utensilios
- 4.5 Otras maquinarias
- 4.6 Medidas de seguridad en general
- 4.7 El material utilizado debe estar siempre limpio
- 4.8 Actividades: maquinaria, equipos e instalaciones y utillaje
- 4.9 Cuestionario: cuestionario módulo 1 unidad 1

Elaboración de productos de panadería

1 Caracterización de los tipos de masas y productos de panadería

- 1.1 Clasificación de los productos de panadería
- 1.2 Tipos de masas de panadería
- 1.3 Formulación
- 1.4 Sistemas de panificación
- 1.5 Preparación de la masa madre
- 1.6 Defectos en la masa
- 1.7 Actividades: caracterización de los tipos de masas y productos de panadería

2 Operaciones de elaboración de productos de panadería

- 2.1 Etapas del proceso de panificación
- 2.2 Estandarización de receta
- 2.3 Obtención de piezas individuales
- 2.4 Tipos de panes
- 2.5 Actividades: operaciones de elaboración de productos de panadería

3 Aplicaciones técnicas del frío en panadería

- 3.1 Pan precocido y congelado

- 3.2 Fermentación controlada y aletargada
- 3.3 Ventajas e inconvenientes de la utilización del frío en panadería
- 3.4 Actividades: aplicaciones técnicas del frío en panadería
- 3.5 Cuestionario: cuestionario módulo 1 unidad 2

Elaboración de los productos de bollería

1 Caracterización de los tipos de masas y productos de bollería

- 1.1 Clasificación de los productos de bollería
- 1.2 Masas especiales
- 1.3 Tipos de masas en bollería
- 1.4 Pastas azucaradas o secas
- 1.5 Formulación
- 1.6 Preparación de la esponja
- 1.7 Productos finales de bollería
- 1.8 Actividades: caracterización de los tipos de masas y productos de bollería

2 Operaciones de elaboración de productos de bollería

- 2.1 Operaciones previas
- 2.2 Tipos de masas
- 2.3 Amasado. variables a controlar
- 2.4 Reposo en masa o en bloque
- 2.5 Proceso de hojaldrado manual o mecánico
- 2.6 Proceso de fermentación
- 2.7 Corte o greñado manual o mecánico
- 2.8 Tratamiento térmico de las masas de bollería
- 2.9 Deshorneado y enfriado de las piezas
- 2.10 Anomalías más frecuentes
- 2.11 Recetas
- 2.12 Actividades: operaciones de elaboración de productos de bollería

3 Aplicaciones técnicas del frío en bollería

- 3.1 Masa de bollería precocida, congelada o refrigerada
 - 3.3 Masa ultracongelada antes o después de la fermentación
 - 3.4 Adaptación de las formulas y procesos a las técnicas anteriores
 - 3.5 Anomalías, causas y posibles correcciones
 - 3.6 Regeneración de masas ultracongeladas
 - 3.7 Actividades: aplicaciones técnicas del frío en bollería
 - 3.8 Cuestionario: cuestionario módulo 1 unidad 3
 - 3.9 Cuestionario: cuestionario módulo 1
- ALMACENAJE Y OPERACIONES AUXILIARES EN PANADERÍA-BOLLERÍA**

UF0290

Duración en horas: 40

OBJETIVOS: Dotar al alumno sobre el Almacenaje y operaciones auxiliares en panadería y bollería en lo referente a las Elaboraciones básicas de panadería y bollería. **1 Principales materias primas utilizadas en panadería-bollería**

- 1.1 Harinas, composición y características físicas y químicas
- 1.2 Clasificación y tipos de harinas
- 1.3 Harinas en bollería y pastelería
- 1.4 Harinas especiales para panes de molde
- 1.5 Almacenamiento de harinas y transporte
- 1.6 Levadura
- 1.7 El agua y la sal

- 1.8 Edulcorantes naturales y artificiales
- 1.9 Aditivos y coadyudantes en la panificación
- 1.10 Huevos y ovoproductos
- 1.11 Materias grasas
- 1.12 Productos lácteos
- 1.13 Cacao y productos derivados
- 1.14 Frutas y derivados
- 1.15 Frutos secos y especias
- 1.16 Materiales auxiliares utilizadas en panadería y pastelería
- 1.17 Principales intolerancias o alergias alimentarias
- 1.18 Actividades: principales materias primas utilizadas en panadería-bollería

2 Aprovisionamiento de almacén

- 2.1 Conceptos básicos de aprovisionamiento y stock
- 2.2 Definición y aspectos básicos del stock
- 2.3 Nivel de servicio y coste de ruptura del stock
- 2.4 El stock de seguridad
- 2.5 Parámetros del stock
- 2.6 Movimientos físicos y administrativos del stock
- 2.7 Control de stocks
- 2.8 El almacenaje como función logística
- 2.9 Procesos en la actividad del almacenaje
- 2.10 Elementos físicos del almacenaje
- 2.11 Tipos de ubicaciones
- 2.12 Tipos de pasillos
- 2.13 Tipos de medios operativos
- 2.14 Sistemas físicos de almacenaje
- 2.15 Sistemas operativos del almacenaje
- 2.16 Conceptos de propiedad, dominio y custodia
- 2.17 Operadores logísticos
- 2.18 Valoración de existencias
- 2.19 Documentación técnica relacionada con el aprovisionamiento
- 2.20 Elaboración de fichas de almacén
- 2.21 Nota de pedido
- 2.22 Notas de entrega interna
- 2.23 Documentación de suministros (albaranes)
- 2.24 Documentos de control de almacén
- 2.25 Actividades: aprovisionamiento de almacén

3 Expedición de mercancías

- 3.1 Organización de la expedición
- 3.2 Transporte externo
- 3.3 Criterios de selección del medio de transporte
- 3.4 Tipos de transporte desde el punto de vista del usuario
- 3.5 El fraccionamiento de la carga
- 3.6 Las rutas de transporte
- 3.7 Aplicación al transporte de los conceptos de propiedad
- 3.8 Actividades: expedición de mercancías

4 Maquinaria, equipos e instalaciones y utillaje

- 4.1 Maquinarias de elaboración
- 4.2 Máquinas de cocción
- 4.3 Máquinas auxiliares
- 4.4 Utensilios
- 4.5 Otras maquinarias
- 4.6 Medidas de seguridad en general
- 4.7 El material utilizado debe estar siempre limpio

- 4.8 Actividades: maquinaria, equipos e instalaciones y utillaje
- 4.9 Cuestionario: cuestionario módulo 1 unidad 1 ELABORACIÓN DE PRODUCTOS DE PANADERÍA

UF0291

Duración en horas: 10

OBJETIVOS: Adquirir los conocimientos adecuados sobre la Elaboración de productos de panadería en lo referente a las Elaboraciones básicas de panadería y bollería.

1 Caracterización de los tipos de masas y productos de panadería

- 1.1 Clasificación de los productos de panadería
- 1.2 Tipos de masas de panadería
- 1.3 Formulación
- 1.4 Sistemas de panificación
- 1.5 Preparación de la masa madre
- 1.6 Defectos en la masa
- 1.7 Actividades: caracterización de los tipos de masas y productos de panadería

2 Operaciones de elaboración de productos de panadería

- 2.1 Etapas del proceso de panificación
- 2.2 Estandarización de receta
- 2.3 Obtención de piezas individuales
- 2.4 Tipos de panes
- 2.5 Actividades: operaciones de elaboración de productos de panadería

3 Aplicaciones técnicas del frío en panadería

- 3.1 Pan precocido y congelado
- 3.2 Fermentación controlada y aletargada
- 3.3 Ventajas e inconvenientes de la utilización del frío en panadería
- 3.4 Actividades: aplicaciones técnicas del frío en panadería
- 3.5 Cuestionario: cuestionario módulo 1 unidad 2 ELABORACIÓN DE LOS PRODUCTOS DE BOLLERÍA

UF0292

Duración en horas: 10

OBJETIVOS: Conseguir la formación precisa sobre la Elaboración de productos de bollería en lo referente a las Elaboraciones básicas de panadería y bollería. **1 Caracterización de los tipos de masas y productos de bollería**

- 1.1 Clasificación de los productos de bollería
- 1.2 Masas especiales
- 1.3 Tipos de masas en bollería
- 1.4 Pastas azucaradas o secas
- 1.5 Formulación
- 1.6 Preparación de la esponja
- 1.7 Productos finales de bollería
- 1.8 Actividades: caracterización de los tipos de masas y productos de bollería

2 Operaciones de elaboración de productos de bollería

- 2.1 Operaciones previas
- 2.2 Tipos de masas
- 2.3 Amasado. variables a controlar
- 2.4 Reposo en masa o en bloque
- 2.5 Proceso de hojaldrado manual o mecánico
- 2.6 Proceso de fermentación

- 2.7 Corte o greñado manual o mecánico
- 2.8 Tratamiento térmico de las masas de bollería
- 2.9 Deshorneado y enfriado de las piezas
- 2.10 Anomalías más frecuentes
- 2.11 Recetas
- 2.12 Actividades: operaciones de elaboración de productos de bollería

3 Aplicaciones técnicas del frío en bollería

- 3.1 Masa de bollería precocida, congelada o refrigerada
- 3.3 Masa ultracongelada antes o después de la fermentación
- 3.4 Adaptación de las formulas y procesos a las técnicas anteriores
- 3.5 Anomalías, causas y posibles correcciones
- 3.6 Regeneración de masas ultracongeladas
- 3.7 Actividades: aplicaciones técnicas del frío en bollería
- 3.8 Cuestionario: cuestionario módulo 1 unidad 3
- 3.9 Cuestionario: cuestionario módulo 1 ELABORACIONES COMPLEMENTARIAS, DECORACIÓN Y ENVASADO EN PANADERÍA Y BOLLERÍA

MF0035_2

Duración en horas: 30

OBJETIVOS: Confeccionar y/o conducir las elaboraciones complementarias, composición, decoración y envasado de los productos de panadería y bollería. **Elaboraciones complementarias en panadería y bollería**

1 Proceso de elaboración de cremas con huevo

- 1.1 Tipos
- 1.2 Identificación de los ingredientes propio de cada elaboración
- 1.3 Recetas básicas
- 1.4 Análisis de las anomalías y defectos más frecuentes
- 1.5 Conservación y normas de higiene
- 1.6 Actividades: proceso de elaboración de cremas con huevo

2 Procesos de elaboración de cremas batidas

- 2.1 Tipos
- 2.2 Identificación de los ingredientes propio de cada elaboración
- 2.3 Recetas básicas
- 2.4 Análisis de las anomalías y defectos más frecuentes
- 2.5 Conservación y normas de higiene
- 2.6 Actividades: procesos de elaboración de cremas batidas

3 Proceso de elaboración de cremas ligeras

- 3.1 Tipos
- 3.2 Identificación de los ingredientes propio de cada elaboración
- 3.3 Recetas básicas
- 3.4 Análisis de las anomalías y defectos más frecuentes
- 3.5 Conservación y normas de higiene
- 3.6 Actividades: proceso de elaboración de cremas ligeras

4 Proceso de elaboración de rellenos salados

- 4.1 Tipos
- 4.2 Identificación de los ingredientes propio de cada elaboración
- 4.3 Recetas básicas
- 4.4 Conservación y normas de higiene
- 4.5 Actividades: proceso de elaboración de rellenos salados

5 Proceso de elaboración de cubiertas

- 5.1 Tipos
- 5.2 Identificación de los ingredientes propio de cada elaboración
- 5.3 Recetas básicas
- 5.4 Conservación y normas de higiene
- 5.5 Actividades: proceso de elaboración de cubiertas
- 5.6 Cuestionario: cuestionario módulo 2 unidad 1

Decoración de productos de panadería y bollería

1 Operaciones previas

- 1.1 Acondicionamiento de las masas bases
- 1.2 Acondicionamiento de los productos complementarios
- 1.3 Selección, acondicionamiento y regulación del equipo
- 1.4 Actividades: operaciones previas

2 Descripción de las técnicas

- 2.1 Descripción de las técnicas habitualmente utilizadas para el acabado
- 2.2 Actividades: descripción de las técnicas

3 Descripción de los equipos

- 3.1 Baños maría
- 3.2 Atemperadores de cobertura
- 3.3 Inyectores de cremas
- 3.4 Dosificadores-mezcladores de agua
- 3.5 Bañadoras
- 3.6 Nebulizadores
- 3.7 Palas de quemar
- 3.8 Sopletes
- 3.9 Mangas pasteleras
- 3.10 Cartuchos o cornets
- 3.11 Paletas
- 3.12 Aerógrafo
- 3.13 Pintado
- 3.14 Glaseado
- 3.15 Flameado
- 3.16 Actividades: descripción de los equipos

4 Acabado y decoración de productos de panadería y bollería

- 4.1 Elementos decorativos habituales
- 4.2 Tendencias actuales en decoración
- 4.3 Actividades: acabado y decoración de productos de panadería y bollería
- 4.4 Cuestionario: cuestionario módulo 2 unidad 2

Envasado y presentación de productos de panadería y bollería

1 Envasado

- 1.1 Maquinaria de envasado
- 1.2 Operaciones de envasado
- 1.3 Embolsado
- 1.4 Retractilado
- 1.5 Enfajado
- 1.6 Encapsulado
- 1.7 Actividades: envasado

2 Etiquetado

- 2.1 Normativa

- 2.2 Etiquetado
- 2.3 Actividades: etiquetado

3 Embalaje

- 3.1 Operación de embalaje
- 3.2 Equipos de embalaje
- 3.3 Empaquetado de productos ante el cliente
- 3.4 Transporte, venta, exportación e importación
- 3.5 Actividades: embalaje

4 Exposición de productos en el punto de venta

- 4.1 Expositores y escaparates
- 4.2 La publicidad en el punto de venta
- 4.4 Cuestionario: cuestionario módulo 2 unidad 3
- 4.5 Cuestionario: cuestionario módulo 2 ELABORACIONES COMPLEMENTARIAS EN PANADERÍA Y BOLLERÍA

UF0293

Duración en horas: 10

OBJETIVOS: Formar al alumno en todo lo relacionado con las Elaboraciones complementarias en panadería y bollería en lo referente a las Elaboraciones complementarias, decoración y envasado en panadería y bollería. **1**

Proceso de elaboración de cremas con huevo

- 1.1 Tipos
- 1.2 Identificación de los ingredientes propio de cada elaboración
- 1.3 Recetas básicas
- 1.4 Análisis de las anomalías y defectos más frecuentes
- 1.5 Conservación y normas de higiene
- 1.6 Actividades: proceso de elaboración de cremas con huevo

2 Procesos de elaboración de cremas batidas

- 2.1 Tipos
- 2.2 Identificación de los ingredientes propio de cada elaboración
- 2.3 Recetas básicas
- 2.4 Análisis de las anomalías y defectos más frecuentes
- 2.5 Conservación y normas de higiene
- 2.6 Actividades: procesos de elaboración de cremas batidas

3 Proceso de elaboración de cremas ligeras

- 3.1 Tipos
- 3.2 Identificación de los ingredientes propio de cada elaboración
- 3.3 Recetas básicas
- 3.4 Análisis de las anomalías y defectos más frecuentes
- 3.5 Conservación y normas de higiene
- 3.6 Actividades: proceso de elaboración de cremas ligeras

4 Proceso de elaboración de rellenos salados

- 4.1 Tipos
- 4.2 Identificación de los ingredientes propio de cada elaboración
- 4.3 Recetas básicas
- 4.4 Conservación y normas de higiene
- 4.5 Actividades: proceso de elaboración de rellenos salados

5 Proceso de elaboración de cubiertas

- 5.1 Tipos
- 5.2 Identificación de los ingredientes propio de cada elaboración

- 5.3 Recetas básicas
- 5.4 Conservación y normas de higiene
- 5.5 Actividades: proceso de elaboración de cubiertas
- 5.6 Cuestionario: cuestionario módulo 2 unidad 1 DECORACIÓN DE PRODUCTOS DE PANADERÍA Y BOLLERÍA

UF0294

Duración en horas: 10

OBJETIVOS: Dotar al alumno sobre la Decoración de productos de panadería y bollería en lo referente a las Elaboraciones complementarias, decoración y envasado en panadería y bollería. **1 Operaciones previas**

- 1.1 Acondicionamiento de las masas bases
- 1.2 Acondicionamiento de los productos complementarios
- 1.3 Selección, acondicionamiento y regulación del equipo
- 1.4 Actividades: operaciones previas

2 Descripción de las técnicas

- 2.1 Descripción de las técnicas habitualmente utilizadas para el acabado
- 2.2 Actividades: descripción de las técnicas

3 Descripción de los equipos

- 3.1 Baños maría
- 3.2 Atemperadores de cobertura
- 3.3 Inyectores de cremas
- 3.4 Dosificadores-mezcladores de agua
- 3.5 Bañadoras
- 3.6 Nebulizadores
- 3.7 Palas de quemar
- 3.8 Sopletes
- 3.9 Mangas pasteleras
- 3.10 Cartuchos o cornets
- 3.11 Paletas
- 3.12 Aerógrafo
- 3.13 Pintado
- 3.14 Glaseado
- 3.15 Flameado
- 3.16 Actividades: descripción de los equipos

4 Acabado y decoración de productos de panadería y bollería

- 4.1 Elementos decorativos habituales
- 4.2 Tendencias actuales en decoración
- 4.3 Actividades: acabado y decoración de productos de panadería y bollería
- 4.4 Cuestionario: cuestionario módulo 2 unidad 2 ENVASADO Y PRESENTACIÓN DE PRODUCTOS DE PANADERÍA Y BOLLERÍA

UF0295

Duración en horas: 10

OBJETIVOS: Adquirir los conocimientos adecuados sobre el Envasado y presentación de productos de panadería y bollería en lo referente a las Elaboraciones complementarias, decoración y envasado en panadería y bollería. **1 Envasado**

- 1.1 Maquinaria de envasado
- 1.2 Operaciones de envasado

- 1.3 Embolsado
- 1.4 Retractilado
- 1.5 Enfajado
- 1.6 Encapsulado
- 1.7 Actividades: envasado

2 Etiquetado

- 2.1 Normativa
- 2.2 Etiquetado
- 2.3 Actividades: etiquetado

3 Embalaje

- 3.1 Operación de embalaje
- 3.2 Equipos de embalaje
- 3.3 Empaquetado de productos ante el cliente
- 3.4 Transporte, venta, exportación e importación
- 3.5 Actividades: embalaje

4 Exposición de productos en el punto de venta

- 4.1 Expositores y escaparates
- 4.2 La publicidad en el punto de venta
- 4.4 Cuestionario: cuestionario módulo 2 unidad 3
- 4.5 Cuestionario: cuestionario módulo 2 SEGURIDAD E HIGIENE EN UN OBRADOR DE PANADERÍA Y BOLLERÍA

MF0036_2

Duración en horas: 60

OBJETIVOS: Aplicar la normativa de seguridad, higiene y protección del medio ambiente en la industria panadera.

1 Requisitos higiénico-sanitarios

- 1.1 Normativa general de higiene aplicable a la actividad
- 1.2 Condiciones de los establecimientos, del material y del personal
- 1.3 Materiales y construcción higiénica de los equipos
- 1.4 Higiene
- 1.5 Responsabilidades y competencias

2 Mantenimiento de buenas prácticas higiénicas

- 2.1 Personal de fabricación
- 2.2 Personal manipulador
- 2.3 Salud e higiene personal
- 2.4 Actividades: mantenimiento de buenas prácticas higiénicas

3 Aplicación de buenas prácticas de manipulación de alimentos

- 3.1 Alimentación y salud
- 3.2 Alteración y contaminación de los alimentos
- 3.3 Fuentes de contaminación de los alimentos
- 3.4 Principales factores que contribuyen al crecimiento bacteriano
- 3.5 Actividades: aplicación de buenas prácticas de manipulación de alimentos

4 Aplicación de sistemas de autocontrol

- 4.1 Autocontrol
- 4.2 Responsabilidad de la empresa
- 4.3 Actividades: aplicación de sistemas de autocontrol

5 Incidencia ambiental de la industria alimentaria

- 5.1 Agentes y factores de impacto
- 5.2 Tratamiento de residuos
- 5.3 Normativa aplicable sobre protección ambiental
- 5.4 Otras técnicas de prevención o protección
- 5.5 Consumo de agua
- 5.6 Actividades: incidencia ambiental de la industria alimentaria

6 Prevención y protección de riesgos laborales

- 6.1 Evaluación de riesgos profesionales
- 6.2 Condiciones específicas de seguridad
- 6.3 Identificación y aplicación de las normas específicas de seguridad
- 6.4 Tipos de planes de emergencia
- 6.5 Señalización
- 6.6 Medios de protección colectiva y equipos de protección individual
- 6.7 Materiales y locales de primeros auxilios
- 6.8 Primeros auxilios
- 6.9 Actividades: prevención y protección de riesgos laborales
- 6.10 Cuestionario: cuestionario módulo 3