

## PANADERO

**CÓDIGO 77031039**

### 1º PERIODO FORMATIVO

#### ELABORACIONES BÁSICAS 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

##### 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

- 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

- 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

#### **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

- 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

- 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

#### **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

## 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

## 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

## **2º PERIODO FORMATIVO**

### **ELABORACIONES COMPLEMENTARIAS, DECORACIÓN Y ENVASADO EN 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

##### 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

##### 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

##### 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

##### 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

### **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

#### 2 Descripción de las técnicas

- 2.1 Descripción de las técnicas habitualmente utilizadas para el acabado

#### 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

#### 4 Acabado y decoración de productos de panadería y bollería

- 4.1 Elementos decorativos habituales
- 4.2 Tendencias actuales en decoración

### **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

#### 2 Etiquetado

- 2.1 Normativa
- 2.2 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

#### 4 Exposición de productos en el punto de venta

- 4.1 Expositores y escaparates
- 4.2 La publicidad en el punto de venta

## **SEGURIDAD E HIGIENE EN UN OBRADOR DE PANADERÍA Y BOLLERÍA**

### **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

### **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

### **4 Aplicación de sistemas de autocontrol**

- 4.1 Autocontrol
- 4.2 Responsabilidad de la empresa

### **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

### **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

## **3º PERIODO FORMATIVO**

### **Prevención de riesgos laborales.**

#### **1 Conceptos básicos sobre seguridad y salud en el trabajo**

- El trabajo y la salud: los riesgos profesionales
- Factores de riesgo
- Los daños derivados del trabajo
- Marco Normativo básico en materia de Prevención de Riesgos Laborales

## **2 Riesgos librados a las condiciones de seguridad**

- Seguridad en el trabajo

## **3 Riesgos ligados a las condiciones de seguridad, identificación, análisis y evaluación**

- Riesgos ligados al medio ambiente de trabajo
- Introducción
- Contaminantes químicos
- Contaminantes físicos
- Contaminantes biológicos

## **4 La carga de trabajo, la fatiga y la insatisfacción laboral**

- Introducción
- La carga de trabajo
- Concepto de ergonomía
- Organización en el trabajo

## **5 Sistemas elementales de control de riesgos. Protección colectiva e individual**

- Protección colectiva
- Caídas de altura
- Protección individual

## **6 Planes de emergencia y evacuación**

- Objetos y definiciones
- Plan de emergencia
- Implantación

## **7 El control de la salud de los trabajadores**

- Introducción
- Funciones de los servicios de salud laboral
- Patología laboral
- Vigilancia de la salud
- Epidemiología laboral
- Promoción de la salud en la empresa

## **8 Elementos básicos de la gestión de la prevención**

- Introducción
- Organización de la prevención
- Planificación de la prevención
- Elementos básicos de gestión de la P.R.L.

## **9 Primeros Auxilios**

- Normativas generales ante una situación de urgencia
- Reanimación cardiopulmonar
- Actitud de seguir ante heridas y hemorragias
- Fracturas
- Traumatismos craneoencefálicos y lesiones en columna
- Quemaduras
- Las lesiones oculares
- Intoxicaciones, mordeduras, picaduras y lesiones por animales marinos

## **4º PERIODO FORMATIVO**

**Calidad en el trabajo.**

## **Conceptos de calidad y enfoques de gestión.**

### **1 Conceptos fundamentales de calidad**

- Introducción conceptual
- Conceptos de “producto” y “proceso”
- Calidad objetiva y calidad subjetiva
- Calidad absoluta y calidad relativa
- Calidad interna y calidad externa
- Calidad como excelencia
- Calidad como conformidad
- Calidad como uniformidad
- Calidad como aptitud para el uso
- Calidad como satisfacción de las expectativas del cliente

### **2 Calidad en la prestación del servicio al cliente.**

- Introducción
- Conceptos y características de la calidad de servicio

### **3 Círculos de calidad**

- Fundamentos
- Historia de los círculos de calidad
- ¿Qué es un círculo de calidad?
- Implantación de círculos de calidad

## **Gestión de la calidad.**

### **1 La calidad en el trabajo**

- Introducción
- Qué es la calidad de un producto o servicio. Calidad en una organización
- La importancia de la calidad y no de la cantidad
- Las ventajas de apostar por la calidad en el trabajo
- Qué supone la No-Calidad en el trabajo

### **2 Calidad total**

- Las dimensiones de la calidad del producto
- Concepto de Calidad Total

### **3 Gestión de la calidad. Conceptos fundamentales**

- Concepto de Gestión de la Calidad
- Enfoques de Gestión de la Calidad: clasificación y características básicas
- Planificación con proveedores

## **Herramientas para medir parámetros de calidad.**

### **1 Muestreo**

- Tipo de muestreo. Índice de desviaciones
- Tipos de muestreo
- Histórico. Informes

### **2 Estadística aplicada**

- Conceptos de estadística aplicada
- Gráficos de control
- Creación de una grafica de levey-jennings
- Uso de una gráfica de levey-jennings para evaluar la calidad

### **3 Verificación y registro. Trazabilidad**

- Utilización de equipos de pruebas y medida.
- Cumplimentación de los protocolos de comprobación y medidas
- Trazabilidad

### **Indicadores de gestión.**

#### **1 La planificación y el control de gestión: marco conceptual y definiciones básicas**

- Introducción
- Marco conceptual y definiciones básicas

#### **2 Los indicadores de gestión**

- Conceptos de estadística aplicada
- Gráficos de control
- Creación de una grafica de levey-jennings
- Uso de una gráfica de levey-jennings para evaluar la calidad

#### **3 Diseño y construcción de indicadores**

- Génesis de los indicadores de gestión en la organización
- Condiciones básicas que deben reunir los indicadores
- Metodología para la construcción de los indicadores
- Etapas para desarrollo y establecimiento de indicadores de gestión
- Lecciones aprendidas sobre la base de experiencias previas en el uso de indicadores
- Potenciales dificultades en la elaboración de indicadores
- Presentación de los indicadores

#### **4 Indicadores básicos**

- Alcance del sistema de indicadores
- Indicadores con base en el esquema de valor de mercado
- Indicadores de efectividad
- Indicadores de eficiencia
- Indicadores de calidad
- Indicadores de productividad
- Indicadores de apalancamiento
- Indicadores de rentabilidad
- Indicadores de riesgo
- Indicadores de competitividad
- Indicadores de liquidez
- Diseño de otros indicadores importantes
- Indicadores de seguridad industrial
- Conclusiones fundamentales

### **Calidad total**

#### **1 Diferentes enfoques del proceso de control de calidad**

- El enfoque como inspección
- El enfoque como control estadístico de la calidad
- El enfoque como aseguramiento de la calidad o control de calidad total
- El enfoque japonés o CWQC

#### **2 Gestión de la calidad total**

- El enfoque integrador como Gestión de la Calidad Total
- Principios y prácticas para la GCT



- La GCT como proceso: Grado de adopción

## **Costes de la no calidad**

### **1 Coste de calidad. Clase de coste de la calidad**

- La calidad y los costes
- El impacto de los costes en la calidad
- Manual de control de calidad
- Riesgos de la no calidad. Costes de la no calidad
- Consecuencias de la NO calidad
- Propuestas de mejora
- Coste / inversión de la calidad

## **5º PERIODO FORMATIVO**

### **Formación técnica básica en orientación profesional para el empleo**

#### **1. Marco teórico del modelo de orientación profesional en Andalucía**

- Presentación
- Objetivo del módulo

##### **1.1 Contexto Europeo y Nacional 3**

- La Estrategia Europea por el Empleo (E.E.E)
- El Plan Nacional de Empleo (P.N.D.E.)

##### **1.2 Modelo teórico**

##### **1.3 Competencias profesionales del orientador profesional**

- Competencias profesionales en el desarrollo de la acción del orientador profesional
- Competencias del desarrollo e implementación de la acción de la orientación

##### **1.4 Colectivo de la orientación profesional**

- Colectivos especiales

##### **1.5 Mercado de trabajo Andaluz**

- Características
- Agentes que intervienen en el mercado de trabajo

## **ANEXO 1**

- Orientadores laborales: ayudando a encauzar la vida profesional de las personas
- Fuentes

## **ANEXO 2**

- Entrevista a Víctor Álvarez Rojo

### **ACTIVIDAD 1 - La Estrategia Europea por el Empleo (E.E.E)**

### **ACTIVIDAD 2 - Políticas de empleo**

#### **2. El sistema de orientación profesional: el programa Andalucía orienta y la red de unidades de orientación**

- Presentación
- Objetivo del módulo

##### **2.1 Normativa reguladora**

- Normativa Nacional
- Normativa Andaluza

##### **2.2 principios inspiradores**

- Igualdad de Oportunidades
- Centrada en la persona
- Nuevas Tecnologías
- Calidad

### **2.3 Tipología de centros**

- Centros De Referencia
- Unidades de Orientación

### **2.4 Servicio telemático de orientación**

- Servicio telemático de orientación

### **ANEXO 3**

- ¿Qué es Andalucía orienta?

### **ACTIVIDAD 1 - Normativas nacionales sobre empleo**

### **ACTIVIDAD 2 - “Andalucía orienta”**

## **3. ACCIONES BÁSICAS DE ORIENTACIÓN PROFESIONAL**

- Presentación
- Objetivo del módulo

### **3.1 Entrevista en profundidad**

- Entrevista en profundidad

### **3.2 Orientación vocacional**

### **3.3 Información sobre el mercado de trabajo**

### **3.4 Asesoramiento sobre técnicas de búsqueda de empleo**

- Elaboración del currículum vitae
- Analizar las ofertas de empleo
- Ofrecerse a una empresa
- Simulación de entrevistas
- Conocerse y posicionarse en el mercado de trabajo
- Itinerarios personalizados para la inserción
- Acompañamiento en la búsqueda de empleo
- Asesoramiento al autoempleo

### **ANEXO 4**

- Definir tu proyecto profesional

### **ACTIVIDAD 1 - Acciones básicas de orientación**

### **ACTIVIDAD 2 - “El currículum y la carta de autocandidatura”**

## **6º PERIODO FORMATIVO**

### **Primeros auxilios en la empresa**

#### **1. Conceptos básicos sobre seguridad y salud**

- El trabajo y la salud
- Los riesgos profesionales
- Factores de riesgo laboral
- Incidencia de los factores de riesgo sobre la salud
- Daños derivados del trabajo
- Accidentes de trabajo
- Enfermedades profesionales
- Diferencia entre accidentes de trabajo y enfermedad profesional
- Otras patologías derivadas del trabajo
- Marco normativo básico en materia de prevención de riesgos
- Deberes y obligaciones básicas en esta materia

- Política de prevención de riesgos laborales
- Fomento de la toma de conciencia
- Participación, información, consulta y propuestas
- El empresario
- El trabajador

## **2. Medicina en el trabajo**

- Medicina del trabajo
- El derecho a la salud
- Daños derivados del trabajo
- Patología de origen laboral
- Efectos de los agentes químicos en la salud
- Efectos de los agentes biológicos en la salud
- Efectos del ruido en la salud
- Efectos de las vibraciones sobre la salud
- Técnicas utilizadas en la vigilancia de la salud
- La vigilancia de la salud de los trabajadores
- Protocolos médicos
- Programas de vigilancia de la salud
- Promoción de la salud en la empresa
- Epidemiología laboral
- Planificación e información sanitaria

## **3. Riesgos generales y su prevención**

- Caídas de personas a distinto o al mismo nivel
- Proyección de fragmentos o partículas
- Golpes o cortes por objetos y herramientas
- Atrapamiento por vuelco de máquina
- Golpes atrapamientos por derrumbamiento
- Contacto eléctrico
- Sobreesfuerzo
- Exposición al polvo o a ruidos
- Dermatitis profesional y riesgos de contaminación
- Riesgos ligados al medio ambiente del trabajo
- Contaminantes químicos
- Toxicología laboral
- Medición de la exposición a contaminantes
- Corrección ambiental
- Contaminantes físicos
- Energía mecánica
- Energía térmica
- Energía electromagnética
- Contaminantes biológicos
- La carga del trabajo, la fatiga y la insatisfacción laboral
- Sistemas elementales de control de riesgos
- Protección colectiva
- Equipos de protección individual
- Protección del cráneo

- Protectores del aparato auditivo
- Protectores de la cara y del aparato visual
- Protectores de las vías respiratorias
- Protección de las extremidades y piel
- Protectores del tronco y el abdomen
- Protección total del cuerpo

#### **4. Primeros auxilios**

- Procedimientos generales
- Eslabones de la cadena de socorro
- Evaluación primaria de un accidentado
- Normas generales ante una situación de urgencia
- Reanimación cardiopulmonar
- Actitud a seguir ante heridas y hemorragias
- Fracturas
- Traumatismos craneoencefálicos
- Lesiones en columna
- Quemaduras
- Lesiones oculares
- Intoxicaciones, mordeduras, picaduras y lesiones por animales marinos

#### **5. Planes de emergencia**

- Planes de emergencia
- Concepto y objetivos
- Actuaciones del empresario
- Situaciones ante un plan de emergencia
- Situaciones de emergencia
- Tipos de planes de emergencia
- Organización del plan de emergencia
- Actuaciones en un plan de emergencia
- Implantación del plan de emergencia
- Simulacros de emergencia