

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