



CONTENIDO FORMATIVO

77031039 - PANADERO/A

PRIMER SEMESTRE:

SEGURIDAD E HIGIENE EN LA INDUSTRIA DE LA PANADERIA: ESTABLECIMIENTOS Y LOCALES, PERSONAL DE FABRICACIÓN, DISTRIBUCIÓN Y VENTA.

LAS MATERIAS PRIMAS, CONOCIMIENTO, SELECCIÓN, MANEJO, CALIDAD: TRIGO, HARINA, SAL, COADYUVANTES Y ADITIVOS, LEVADURAS, AGUA Y OTROS INGREDIENTES.

LA MOLIENTA: OPERACIONES, MAQUINARIA, LIMPIEZA.

SEGUNDO SEMESTRE:

CONTROL DE ALMACÉN: ESTABLECIMIENTOS, INSTALACIONES Y MATERIAL DE VENTA, ENVASADO, ETIQUETADO, ROTULACIÓN.

LOS PRODUCTOS: MANIPULACIÓN, TRANSPORTE, VENTA, CONTROL, PREVISIÓN, Y GESTIÓN DE STOCK.

PROCESO DE ELABORACIÓN DE PAN Y BOLLERÍA: AMASADO, PANIFICACIÓN, FORMADO, FERMENTACIÓN, COCCIÓN.

EL PAN: TIPOS Y DEFECTOS, MASAS CONGELADAS, PAN PRECOCINADO.

LOS HORNOS.

TERCER SEMESTRE:

GESTIÓN COMERCIAL DE UNA PANADERÍA: ADMINISTRACIÓN, CONTABILIDAD, COSTES.

PROMOCIÓN, PUBLICIDAD Y VENTA: NECESIDADES, MENSAJES, COMUNICACIÓN Y TRATO CON EL CLIENTE, PRESENTACIÓN Y EXPOSICIÓN DE LOS ARTÍCULOS.

CUARTO SEMESTRE:

ORGANIZACIÓN DEL TRABAJO.

MEJORA DE MÉTODOS.

CONTROL DE CALIDAD.

ESTRATEGIA DE CALIDAD EN LA ETAPA DE FABRICACIÓN.

NORMATIVA LABORAL Y PROFESIONAL.

PREVENCIÓN DE RIESGOS LABORALES.

PARA SELECCIONAR SEMESTRE MARQUE EN EL CUADRANTE

