Código: 30016

Unidad Formativa:
UF0295 - Envasado y presentación de productos de panadería y bollería

Módulo: MF0035_2 - ELABORACIONES COMPLEMENTARIAS, DECORACIÓN Y ENVASADO EN PANADERÍA Y BOLLERÍA

Certificado de Profesionalidad:
INAF0108 - PANADERÍA Y BOLLERÍA

Modalidad: ONLINE

Duración: 30h.

Metodología

El Curso está desarrollado con una metodología a distancia/online. Este sistema de enseñanza está organizado de tal forma que el alumno pueda compatibilizar el estudio con sus ocupaciones laborales o profesionales. También permite el acceso al curso a aquellas personas que viven en zonas rurales y que tienen interés en continuar formándose.
El alumno tiene que seguir un aprendizaje sistemático y un ritmo de estudio, adaptado a su disponibilidad de tiempo.

Se 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 50% del total de las respuestas acertadas. Durante todo el transcurso de la formación, dispondrá de la atención de los tutores, así como la posibilidad de realizar consultas a través de la plataforma de teleformación para cursos online. Entre el material entregado en este curso, se adjunta un documento llamado *Guía didáctica del alumno* donde aparece el horario de tutorías y demás información relevante.

El alumno cuenta con un período máximo de tiempo para la finalización del curso, que dependerá de la modalidad elegida y de las horas de formación. La titulación será remitida por correo una vez corregido su examen, o puesta a su disposición en la plataforma de teleformación una vez finalizado el curso.

Profesorado, medios y titulación

Nuestro centro de formación ha sido fundado en 1996 y en la actualidad, tiene presencia a nivel nacional disponiendo de una plantilla de más de 800 docentes entre personal laboral y freelance. Todos ellos son especialistas en diferentes familias profesionales y les acreditan los numerosos cursos que han impartido para nuestro grupo empresarial. Entre nuestro staff de formadores se encuentran ingenieros, arquitectos, economistas, informáticos, publicistas, diseñadores, médicos, enfermeros, veterinarios, fisioterapeutas, psicólogos, sociólogos, periodistas, filólogos, abogados, cocineros, licenciados en administración de empresas, licenciados en actividades físicas y deportivas, jardineros, peluqueros, educadores sociales, etc.

En todos nuestros cursos, independientemente de la metodología, se ponen a disposición del alumno los medios y materiales docentes necesarios para el desarrollo del mismo.
En los cursos en modalidad e-learning, las consultas y tutorías se pueden realizar a través de teléfono, email y la propia plataforma de teleformación.

En cuanto a la titulación, mostramos a continuación, el modelo de diploma que obtendrás a la finalización del curso:

Fundación Estatal
PARA LA FORMACIÓN EN EL EMPLEO

DIPLOMA
ACREDITATIVO

D./Dña. **XXXXX XXXXX XXXXX** con D.N.I. **11111111H**, ha realizado, con pleno aprovechamiento, el curso titulado **Curso Intensivo de Inglés B2**, con Código **19656** Grupo **30694**, entre los días **29/06/2023** y**30/08/2023**, con una duración total de **56** horas, en la modalidad formativa **ONLINE**

Contenidos impartidos (Ver Dorso)

Firma y sello de la entidad responsable de impartir la formación

securs@
CONSULTORÍA DE FORMACIÓN
Avda. Ramón Nieto nº 133, Bajo
36208 - VIGO
Telf.: 986912815

Fecha de expedición
31 AGO 2023

Firma del alumno

Requistos previos

No hay requisitos previos, ni formativos ni profesionales.

Salidas profesionales

Este curso está específicamente diseñado para incrementar la cualificación profesional en la familia o sector correspondiente.

Objetivos

Este curso capacita al alumnado para desarrollar las operaciones de envasado, etiquetado, embalaje y presentación comercial de productos de panadería y bollería, y se dirige a quienes trabajan o desean trabajar en obradores, despachos y puntos de venta del sector. El alumnado aprende a seleccionar materiales de envase y embalaje compatibles con los alimentos, a manejar, preparar y regular la maquinaria implicada, a aplicar las técnicas de llenado, cerrado, composición de paquetes, preparación de envoltorios y rotulado, y a elaborar y colocar etiquetas con la información, los tipos y los códigos que corresponden a cada producto, atendiendo al marco normativo y a las buenas prácticas aplicables. La parte práctica ocupa un lugar central: se trabaja el empaquetado ante el cliente y la exposición de los productos en el punto de venta mediante publicidad, productos gancho, luminosos, carteles, displays, expositores y técnicas de escaparatismo y rotulación de carteles. Al finalizar, el alumnado será capaz de ejecutar de forma autónoma y ordenada el acondicionamiento y la presentación comercial de los productos, cuidando la conservación, la información al consumidor y la imagen del establecimiento.

Contenidos

Módulo 1: Envasado de productos de panadería y bollería
1.1 - Funciones del envasado en panadería y bollería
1.2 - Materiales de envasado: papel, film, bolsas y envases rígidos
1.3 - Propiedades y criterios de selección de los materiales de envase
1.4 - Operaciones de llenado y cerrado: procedimientos y control
1.5 - Maquinaria de envasado: tipos y funcionamiento
1.6 - Preparación, regulación y mantenimiento básico de la maquinaria
1.7 - Incompatibilidades entre los envases y los alimentos
Resumen del módulo 1
Módulo 2: Etiquetado de los productos
2.1 - Función de la etiqueta en la comercialización del producto
2.2 - Marco normativo y buenas prácticas aplicables al etiquetado
2.3 - Información y datos que recoge la etiqueta
2.4 - Tipos de etiquetas y códigos de identificación
2.5 - Técnicas de colocación y fijación de etiquetas
2.6 - Legibilidad, conservación y control de calidad del etiquetado
2.7 - Errores frecuentes y verificación del etiquetado
Resumen del módulo 2
Módulo 3: Embalaje y empaquetado de productos
3.1 - Funciones y tipos de embalaje en panadería y bollería
3.2 - Operaciones de embalaje: secuencia de trabajo y control
3.3 - Técnicas de composición de paquetes
3.4 - Equipos de embalaje: tipos y funcionamiento
3.5 - Preparación y regulación de los equipos de embalaje
3.6 - Técnicas de preparación de envoltorios y empaquetado ante el cliente
3.7 - Técnicas de rotulado del embalaje
Resumen del módulo 3
Módulo 4: Exposición de productos en el punto de venta
4.1 - La publicidad en el punto de venta
4.2 - Objetivos y criterios de la exposición de productos
4.3 - Productos gancho y su papel en la venta
4.4 - Elementos de comunicación: luminosos, carteles y displays
4.5 - Expositores y escaparates: técnicas de escaparatismo
4.6 - Rotulación de carteles: criterios y elaboración
4.7 - Renovación, limpieza y mantenimiento de la exposición
Resumen del módulo 4