

### **PRIMER SEMESTRE**

- \* Elaboración de productos de panadería
  - Caracterización de los tipos de masas y productos de panadería
  - Operaciones de elaboración de productos de panadería
  - Aplicaciones técnicas del frío en panadería
- \* Elaboración de productos de bollería
  - Caracterización de los tipos de masas y productos de bollería
  - Operaciones de elaboración de productos de bollería
  - Aplicaciones técnicas del frío en bollería
- \* Gestión de la atención al cliente/consumidor
  - Procesos de atención al cliente/consumidor
  - Calidad en la prestación del servicio de atención al cliente
  - Aspectos legales en relación con la atención al cliente

### **SEGUNDO SEMESTRE**

- \* Elaboraciones complementarias en panadería y bollería
  - Proceso de elaboración de cremas con huevo
  - Proceso de elaboración de cremas batidas
  - Proceso de elaboración de cremas ligeras
  - Proceso de elaboración de rellenos salados
  - Proceso de elaboración de cubiertas
- \* Operaciones de caja en la venta
  - Caja terminal de punto de venta
  - Procedimientos del cobro y pago de las operaciones de venta
- \* Envasado y presentación de productos de panadería y bollería
  - Envasado
  - Etiquetado
  - Embalaje
  - Exposición de productos en el punto de venta.
- \* Manejo de instalaciones para la elaboración de productos alimentarios
  - Descripción elemental y actuaciones básicas en instalaciones comunes de la industria alimentaria
  - Descripción elemental y actuaciones básicas en los principales tipos de instalaciones de procesamiento y elaboración de alimentos
  - Prevención de riesgos y seguridad laboral y alimentaria
  - Protección medioambiental en la industria alimentaria

## TERCER SEMESTRE

- \* Seguridad e Higiene en un obrador de panadería y bollería
  - Requisitos higiénico-sanitarios de instalaciones, maquinaria y utillaje
  - Mantenimiento de buenas prácticas higiénicas
  - Aplicación de buenas prácticas de manipulación de alimentos
  - Aplicación de sistemas de autocontrol
  - Incidencia ambiental de la industria alimentaria
  - Prevención y protección de riesgos laborales
  
- \* Envasado y empaquetado de productos alimentarios
  - Conceptos básicos del envasado en la industria alimentaria
  - Materiales y productos para el envasado en la industria alimentaria
  - Materiales de embalaje y envasado
  - Descripción de las operaciones de envasado, acondicionado y embalaje
  - Funcionamiento básico de la maquinaria de envasado, acondicionado y embalaje

## CUARTO SEMESTRE

- \* Almacenaje y operaciones auxiliares en panadería y bollería
  - Principales materias primas utilizadas en panadería-bollería
  - Aprovisionamiento de almacén
  - Recepción de mercancías
  - Almacenamiento. Control de almacén
  - Expedición de mercancías
  - Puesta a punto de utillaje, equipos e instalaciones de elaboración de productos de panadería y bollería
  - Técnicas de información y atención al cliente/consumidor
  - Gestión y tratamiento de la información del cliente/consumidor
  - Técnicas de comunicación a clientes/consumidores
  
- \* Técnicas de información y atención al cliente/consumidor
  - Gestión y tratamiento de la información del cliente/consumidor
  - Técnicas de comunicación a clientes/consumidores

## QUINTO SEMESTRE

- \* Atención básica al cliente
  - Técnicas de comunicación con clientes
  - Técnicas de atención básica a clientes
  - La calidad de servicio en la atención al cliente
  
- \* Decoración de los productos de panadería y bollería
  - Operaciones previas
  - Técnicas habituales en el acabado y decoración
  - Equipos, utillajes y otros elementos
  - Acabado y decoración de productos de panadería y bollería

- \* Manipulador de alimentos
  - La manipulación de alimentos
  - Sistemas de autocontrol basados en los principios del análisis de Peligros y puntos de control críticos (appcc)
  - Peligros en los alimentos
  - Las enfermedades de transmisión alimentaria. Medidas preventivas
  - Prácticas correctas de higiene y manipulación de los alimentos. Limpieza y desinfección
- \* Orientación laboral y promoción de la calidad en la Formación Profesional para el Empleo
  - Análisis del perfil profesional
  - La información profesional. Estrategias y herramientas para la búsqueda de empleo
  - Calidad en las acciones formativas. Innovación y actualización docente

Tecla  
formación