

Nombre: D.N.I.:

COPIA DEL PROGRAMA PRESENTADO CON LA COMUNICACIÓN DE ACUERDO PANADEROS

Primer semestre (258 horas):

1. SEGURIDAD E HIGIENE EN LA INDUSTRIA DE LA PANADERÍA.

- Reglamentación técnico-sanitaria.
- Limpieza de equipos e instalaciones.
- Higiene personal.
- Incidencia ambiental en la industria alimentaria.
- Seguridad en la industria alimentaria. Factores y situaciones de riesgo. Medidas de prevención y protección.
- Seguridad en la utilización de maquinaria y equipos.

2. CONOCIMIENTO, SELECCIÓN Y MANEJO DE MATERIAS PRIMAS Y PRODUCTOS AUXILIARES.

- Reglamentación técnico-sanitaria.
- El trigo. La harina.
- El agua. La sal.
- La levadura.
- Las grasas.
- Aditivos o coadyuvantes.
- La leche. Los huevos. El azúcar.

3. CONTROL DE ALMACÉN.

- El almacén.
- Recepción de materias primas y productos auxiliares.
- Control de existencias.

4. PROCESO DE ELABORACIÓN DE PAN Y BOLLERÍA.

- El amasado.
- Hojaldré.
- La división.
- El formado.
- La fermentación. La fermentación alcohólica.
- La cocción.
- Clasificación de los productos.
- Bollería. El frío en la producción de pan y bollería.
- Envasado y etiquetado.

Segundo semestre (258 horas):

5. GESTIÓN COMERCIAL DE UNA PANADERÍA.

- La industria de la panadería.
- El expositor.
- El cliente.
- Gestión y administración comercial.

6. ORGANIZACIÓN DEL TRABAJO.

- La empresa como organización.
- Las organizaciones.
- Diseño de la organización.
- Estructura de la organización.
- Desarrollo de la organización.
- Organización temporal de trabajo.

7. MEJORA DE MÉTODOS.

- Mejora de métodos.
- Estudio de los métodos de trabajo.
- Registro de actividades.
- Diagrama del proceso de la operación.
- Diagrama del proceso del recorrido.
- Diagrama de actividades simultáneas.
- Diagrama mano derecha-mano izquierda.
- Condiciones de trabajo.

Tercer semestre (156 horas):

8. CONTROL DE CALIDAD.

- Aspectos técnicos y económicos del problema de la calidad.
- Objetivos y principios del control de calidad.
- El plan de acción del control de calidad.
- Aseguramiento de la calidad.
- Planificación de la calidad.
- Las especificaciones.
- La organización del control de calidad.
- Relaciones con los proveedores y con los clientes.
- Problemas de personal en el control de calidad.

9. NORMATIVA LABORAL Y PROFESIONAL.

- El contrato de trabajo.
- Modalidades de contratación.
- Otras modalidades.
- Modificación y suspensión del contrato de trabajo.
- Extinción del contrato de trabajo.
- Seguridad Social.
- Seguridad e higiene en el trabajo.
- Orientación laboral.

10. PREVENCIÓN DE RIESGOS LABORALES.

- Conceptos básicos de seguridad y salud en el trabajo.
- Daños derivados del trabajo.
- Condiciones de trabajo.
- Marco normativo.
- Organización de la prevención en la empresa y recursos externos.
- Ergonomía.
- Planes de emergencia y evacuación.

Cuarto semestre (156 horas):

11. INGLÉS BÁSICO.

- PRONUNCIATION (Pronunciación).
- ENGLISH GRAMMAR (Gramática Inglesa).
- IRREGULAR VERBS (Verbos irregulares).
- REGULAR VERBS (Verbos regulares).
- VOCABULARY (Vocabulario).

Nombre: D.N.I.:

**COPIA DEL PROGRAMA PRESENTADO CON
LA COMUNICACIÓN DE ACUERDO
PANADEROS**

Quinto semestre (156 horas):

12. INFORMÁTICA BÁSICA.

- Introducción.
- Hardware.
- Software.

13. OFIMÁTICA BÁSICA.

- Mecanización y automatización de oficinas.
- Procesador de textos.
- Base de datos.
- Hojas de cálculo.
- Compartir información entre aplicaciones.

Sexto semestre (156 horas):

14. UNIÓN EUROPEA.

- Los tratados de constitución de las Comunidades Europeas.
- Legislación laboral comunitaria.
- Derechos de los trabajadores.
- Política social. Defensa de la salud y seguridad en el trabajo.
- El fondo social europeo.
- Programas comunitarios de educación y formación.
- Iniciativas comunitarias de recursos humanos.
- Normativa comunitaria reguladora del reconocimiento de acreditaciones profesionales.

15. ATENCIÓN AL CLIENTE.

- Comunicación interpersonal.
- La recepción del público.
- Métodos para conocer al cliente.
- Acogida telefónica.
- Diferencia entre quejas y reclamaciones.
- Organización de grupos.