



**PROGRAMA FORMATIVO DE LA ESPECIALIDAD FORMATIVA**  
**ELABORACIÓN DE PANES PARA LA ALIMENTACIÓN ESPECIAL**  
**INAF018PO**

**PROGRAMAS DE FORMACIÓN DIRIGIDOS PRIORITARIAMENTE A TRABAJADORES OCUPADOS**

**Noviembre 2018**

**PROGRAMA DE LA ESPECIALIDAD FORMATIVA:**  
ELABORACIÓN DE PANES PARA LA ALIMENTACIÓN ESPECIAL

---

**DATOS GENERALES DE LA ESPECIALIDAD FORMATIVA**

**1. Familia Profesional:** INDUSTRIAS ALIMENTARIAS

**Área Profesional:** PANADERÍA, PASTELERÍA, CONFITERÍA Y MOLINERÍA

**2. Denominación:** ELABORACIÓN DE PANES PARA LA ALIMENTACIÓN ESPECIAL

**3. Código:** **INAF018PO**

**4. Objetivo General:** Elaborar diversos tipos de panes para colectivos especiales.

**5. Número de participantes:** Según normativa, el número máximo de participantes en modalidad presencial es de 30.

**6. Duración:**

Horas totales: 25

Modalidad: Presencial

Distribución de horas:

Presencial:..... 25

Teleformación:..... 0

**7. Requisitos mínimos de espacios, instalaciones y equipamiento:**

7.1 Espacio formativo:

AULA POLIVALENTE:

El aula contará con las instalaciones y equipos de trabajo suficientes para el desarrollo de la acción formativa.

- Superficie: El aula deberá contar con un mínimo de 2m<sup>2</sup> por alumno.
- Iluminación: luz natural y artificial que cumpla los niveles mínimos preceptivos.
- Ventilación: Climatización apropiada.
- Acondicionamiento eléctrico de acuerdo a las Normas Electrotécnicas de Baja Tensión y otras normas de aplicación.
- Aseos y servicios higiénicos sanitarios en número adecuado.
- Condiciones higiénicas, acústicas y de habitabilidad y seguridad, exigidas por la legislación vigente.
- Adaptabilidad: en el caso de que la formación se dirija a personas con discapacidad dispondrá de las adaptaciones y los ajustes razonables para asegurar la participación en condiciones de igualdad.
- PRL: cumple con los requisitos exigidos en materia de prevención de riesgos laborales

En su caso, espacio específico relacionado con la acción formativa:

Obrador de panadería.

Cada espacio estará equipado con mobiliario docente adecuado al número de alumnos, así mismo constará de las instalaciones y equipos de trabajo suficientes para el desarrollo del curso.

7.2 Equipamientos:

Se contará con todos los medios y materiales necesarios para el correcto desarrollo formativo.

- Pizarra.
- Rotafolios.
- Material de aula.
- Medios audiovisuales.
- Mesa y silla para formador/a.
- Mesas y sillas para alumnos/as.
- Hardware y Software necesarios para la impartición de la formación.
- Conexión a Internet.

En su caso, equipamiento específico necesario para el desarrollo de la acción formativa:

OBRADOR PANADERÍA:

Zonas delimitadas:

- de frío
- de hornos
- de cocina y mesa de trabajo
- destinada al fregadero

Equipamiento:

- Cámaras de refrigeración, congelación.
- Cocina con focos de calor y campana de extracción.
- Vitrinas expositoras normales y dotadas con sistema de refrigeración e iluminación.
- Mesas y mobiliaria de trabajo de acero inoxidable.
- Equipos de envasado y embalaje
- Utillaje de pastelería y confitería
- Así como otros materiales y/o productos necesarios para la realización de las actividades prácticas que exige la especialidad.

Se entregará a los participantes los manuales y el material didáctico necesarios para el adecuado desarrollo de la acción formativa

Las instalaciones y equipamientos deberán cumplir con la normativa industrial e higiénico sanitaria correspondiente y responderán a medidas de accesibilidad universal y seguridad de los participantes. En el caso de que la formación se dirija a personas con discapacidad se realizarán las adaptaciones y los ajustes razonables para asegurar su participación en condiciones de igualdad.

## **8. Requisitos necesarios para el ejercicio profesional:**

(Este epígrafe sólo se cumplimentará si existen requisitos legales para el ejercicio de la profesión)

## **9. Requisitos oficiales de los centros:**

(Este epígrafe sólo se cumplimentará si para la impartición de la formación existe algún requisito de homologación / autorización del centro por parte de otra administración competente.

## **10. CONTENIDOS FORMATIVOS:**

### **1. MATERIAS PRIMAS**

1.1 Harina, sal, agua, levadura, masa madre, mejorantes, leche en polvo, materia grasa, mantequilla, harina de centeno, otras harinas utilizadas en panadería y gluten.

### **2 TÉCNICAS ESPECÍFICAS PARA LA FABRICACIÓN DE PANES ESPECIALES**

2.1 Panes de cereales, Chapatas, Pan de Payés y Baguettes.

### **3 DIFERENTES VARIEDADES**

3.1 Pan con nueces, avellanas y almendras.

3.2 Pan de soja.

3.3 Pan de Viena.

3.4 Panes regionales españoles.

3.5 Panes típicos europeos.

3.6 Pan con salvado.

3.7 Hogaza provenzal.

### **4 PARA PARA COLECTIVOS ESPECIALES**

4.1 Panes para celíacos.

4.2 Panes para deportistas.

4.3 Panes para diabéticos.

4.4 Panes contra el estreñimiento.

4.5 Panes integrales.

4.6 Panes cardiosaludables (omega 3).

4.7 Panes multicereales.

4.8 Panes de distintos cereales.