
**Curso: Envasado y presentación de productos de panadería y bollería.
INAF0108 - Panadería y Bollería**

Horas: 30

Objetivos:

Caracterizar los envases, materiales y maquinaria necesaria para los procesos de envasado, etiquetado/rotulado y embalaje de productos de panadería-bollería, relacionando sus características con sus condiciones de utilización.

Presentar los productos elaborados en expositores y/o vitrinas, describiendo y aplicando las técnicas de escaparatismo.

Dirigido a:

Panadero.

Operador de máquinas para elaborar productos de panadería y repostería industrial, en general.

Operador de hornos de panadería y repostería industrial.

Operador de máquinas envasadoras de productos de panadería y repostería industrial.

Operador de máquinas de control para la producción de artículos de panadería y repostería industrial.

Elaborador de bollería

Elaborador de masas y bases de pizzas

Trabajadores relacionados con el procesamiento de alimentos

Capacita para:

Para desarrollar aptitudes en la preparación y puesta a la venta del producto terminado como punto final del proceso productivo en panadería-bollería.

Otros datos:

Para alumnos sin conocimientos previos que deseen adquirir una buena base en materia de exposición y escaparatismo.

Profesionales que deseen actualizar sus conocimientos y profundizar en aspectos específicos de las técnicas de envasado y escaparatismo para aumentar ventas.

FICHA TÉCNICA

Este manual desarrolla, a través de sus unidades didácticas, los conocimientos necesarios, de manera ordenada y siguiendo el flujo natural del producto terminado, desde que sale de la zona de fabricación hasta que se le hace entrega al cliente.

El manual está estructurado en apartados y subapartados cuando se ha considerado positivo por parte del autor para lograr una mejor comprensión de la estructura del proceso de comercialización (exposición y puesta a la venta).

Contenido Formativo:

1. Envasado

- 1.1. Introducción
- 1.2. Materiales de envasado
- 1.3. Operaciones de envasado: procedimientos de llenado y cerrado
- 1.4. Maquinaria de envasado: tipos, funcionamiento, preparación y regulación
- 1.5. Incompatibilidades con los alimentos
- 1.6. Resumen

2. Etiquetado

- 2.1. Introducción
- 2.2. Normativa
- 2.3. Etiquetas. Información, tipos, códigos. Técnicas de colocación y fijación
- 2.4. Resumen

3. Embalaje

- 3.1. Introducción
- 3.2. Clasificación y descripción de los envases, materiales y métodos de envasado
- 3.3. Operaciones de embalaje
- 3.4. Técnicas de composición de paquetes
- 3.5. Equipos de embalaje: tipos, funcionamiento, preparación y regulación
- 3.6. Técnicas de preparación de envoltorios
- 3.7. Empaquetado de productos ante el cliente
- 3.8. Técnicas de rotulado
- 3.9. Resumen

4. Exposición de productos en el punto de venta

- 4.1. Introducción
- 4.2. Características de los expositores y vitrinas adecuados para productos de panadería-bollería
La publicidad en el punto de venta
- 4.3. Colocación de los productos
- 4.4. Expositores y escaparates
- 4.5. Resumen