



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

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

Duración: 30 horas

Precio: 132 euros.

Modalidad: A distancia

Objetivos:

Alcanzar la capacitación para desempeñar las labores de envasado y presentación de los productos de panadería y bollería. Adquirir los conocimientos necesarios para una correcta y a la vez atractiva presentación del producto. Desarrollar habilidades en el campo del escaparatismo aplicado a los productos de panadería y bollería. Conocer las posibilidades de que dispone el alumno a la hora de combinar productos terminados con envases. Adquirir conocimientos relativos al etiquetado de los productos envasados de panadería y bollería.

Metodología:

El Curso será desarrollado con una metodología a Distancia/on line. El sistema de enseñanza a distancia está organizado de tal forma que el alumno pueda compatibilizar el estudio con sus ocupaciones laborales o profesionales, también se realiza en esta modalidad para permitir el acceso al curso a aquellos alumnos que viven en zonas rurales lejos de los lugares habituales donde suelen realizarse los cursos y que tienen interés en continuar formándose. En este sistema de enseñanza el alumno tiene que seguir un aprendizaje sistemático y un ritmo de estudio, adaptado a sus circunstancias personales de tiempo

El alumno 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 75% del total de las respuestas acertadas.

El Alumno tendrá siempre que quiera a su disposición la atención de los profesionales tutores del curso. Así como consultas telefónicas y a través de la plataforma de teleformación si el curso es on line. Entre el material entregado en este curso se adjunta un documento llamado Guía del Alumno dónde aparece un horario de tutorías telefónicas y una dirección de e-mail dónde podrá enviar sus consultas, dudas y ejercicios El alumno cuenta con un período máximo de tiempo para la finalización del curso, que dependerá del tipo de curso elegido y de las horas del mismo.

Profesorado:

Nuestro Centro fundado en 1996 dispone de 1000 m2 dedicados a formación y de 7 campus virtuales.

Tenemos una extensa plantilla de profesores especializados en las diferentes áreas formativas con amplia experiencia docentes: Médicos, Diplomados/as en enfermería, Licenciados/as en psicología, Licenciados/as en odontología, Licenciados/as en Veterinaria, Especialistas en Administración de empresas, Economistas, Ingenieros en informática, Educadores/as sociales etc...

El alumno podrá contactar con los profesores y formular todo tipo de dudas y consultas de las siguientes formas:

- Por el aula virtual, si su curso es on line
- Por e-mail
- Por teléfono

Medios y materiales docentes

-Temario desarrollado.

-Pruebas objetivas de autoevaluación y evaluación.

-Consultas y Tutorías personalizadas a través de teléfono, correo, fax, Internet y de la Plataforma propia de Teleformación de la que dispone el Centro.



Bolsa de empleo:

El alumno en desempleo puede incluir su currículum en nuestra bolsa de empleo y prácticas. Le pondremos en contacto con nuestras empresas colaboradoras en todo el territorio nacional

Comunidad:

Participa de nuestra comunidad y disfruta de muchas ventajas: descuentos, becas, promociones, etc....

Formas de pago:

- Mediante transferencia
- Por cargo bancario
- Mediante tarjeta
- Por Pay pal
- Consulta nuestras facilidades de pago y la posibilidad de fraccionar tus pagos sin intereses

Titulación:

Una vez finalizado el curso, el alumno recibirá por correo o mensajería la titulación que acredita el haber superado con éxito todas las pruebas de conocimientos propuestas en el mismo.



Programa del curso:

Envasado

Materiales de envasado.

Operaciones de envasado: procedimientos de llenado y cerrado.

Maquinaria de envasado: tipos, funcionamiento, preparación y regulación.

Incompatibilidades con los alimentos.

Etiquetado

Normativa.

Etiquetas. Información, tipos, códigos. Técnicas de colocación y fijación.

Embalaje

Clasificación y descripción de los envases, materiales y métodos de envasado.

Operaciones de embalaje.

Técnicas de composición de paquetes.

Equipos de embalaje: tipos, funcionamiento, preparación y regulación.

Técnicas de preparación de envoltorios.

Empaquetado de productos ante el cliente.

Técnicas de rotulado.

Exposición de productos en el punto de venta

Características de los expositores y vitrinas adecuados para productos de panadería-bollería.

La publicidad en el punto de venta.

Carteles. Rotulación de carteles.

Luminosos, carteles, displays, etc.

Colocación de los productos.

Productos gancho.

Expositores y escaparates. Técnicas de escaparatismo.