



**LA FORMACIÓN ES LA CLAVE
DEL ÉXITO**

Guía del Curso

UF0295 Envasado y Presentación de Productos de Panadería y Bollería

Modalidad de realización del curso: [A distancia y Online](#)

Titulación: [Diploma acreditativo con las horas del curso](#)

OBJETIVOS

Este curso se ajusta a lo expuesto en el itinerario de aprendizaje perteneciente a la Unidad Formativa UF0295 Envasado y Presentación de Productos de Panadería y Bollería incluida en el MF0035_2 Elaboraciones Complementarias, Decoración y Envasado en Panadería y Bollería regulado en el Real Decreto 1380/2009, de 28 de agosto que permitirá al alumnado adquirir las competencias profesionales necesarias para 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, así como presentar los productos elaborados en expositores y/o vitrinas, describiendo y aplicando las técnicas de escaparatismo.

CONTENIDOS

UNIDAD DIDÁCTICA 1. ENVASADO

1. Materiales de envasado
2. Operaciones de envasado: Procedimientos de llenado y cerrado
3. Maquinaria de envasado: tipos, funcionamiento, preparación y regulación
4. Incompatibilidades con los alimentos

UNIDAD DIDÁCTICA 2. ETIQUETADO

1. Normativa
2. Etiquetas. Información, tipos, códigos. Técnicas de colocación y fijación

UNIDAD DIDÁCTICA 3. EMBALAJE

1. Operaciones de embalaje
2. Técnicas de composición de paquetes
3. Equipos de embalaje: tipos, funcionamiento, preparación y regulación
4. Técnicas de preparación de envoltorios
5. Empaquetado de productos ante el cliente
6. Técnicas de rotulado

UNIDAD DIDÁCTICA 4. EXPOSICIÓN DE PRODUCTOS EN EL PUNTO DE VENTA

1. La publicidad en el punto de venta
2. Productos gancho
3. Luminosos, carteles, displays, etc
4. Expositores y escaparates. Técnicas de escaparatismo
5. Carteles. Rotulación de carteles



C/ San Lorenzo 2 - 2
29001 Málaga



Tlf: 952 215 476
Fax: 951 987 941



www.academiaintegral.com.es
E-mail: info@academiaintegral.com.es