

MAESTRÍA

MAESTRÍA INTERNACIONAL EN DEPENDIENTE DE
PANADERÍA Y PASTELERÍA



LDAS036

- DIPLOMA ACREDITADO POR APOSTILLA DE LA HAYA -



DESTINATARIOS

Esta Maestría está dirigida a empresarios, directivos, emprendedores, trabajadores, estudiantes y cualquier persona que pretenda adquirir los conocimientos necesarios en dependiente de panadería y pastelería.

Permite conocer la manipulación de alimentos en panaderías y pastelerías, la alimentación saludable, la alteración de los alimentos, la manipulación higiénica de los alimentos, el plan de gestión de alérgenos, el etiquetado de los productos alimenticios, la manipulación de alimentos en el sector de la panadería y pastelería, el dependiente de panadería y pastelería, las técnicas de venta, etc. Además, al finalizar cada unidad didáctica, el/la alumno/a dispondrá de ejercicios de autoevaluación que le permitirán valorar los conocimientos adquiridos en cada uno de los temas estudiados y que ellos mismos podrán corregir a través del solucionario que encontrará al finalizar el estudio.

El alumno recibirá acceso a un curso inicial donde encontrará información sobre la metodología de aprendizaje, la titulación que recibirá, el funcionamiento del Campus Virtual, qué hacer una vez el alumno haya finalizado e información sobre Grupo Esneca Formación. Además, el alumno dispondrá de un servicio de **clases en directo**.

FICHA TÉCNICA

CARGA HORARIA
300H 

MODALIDAD
ONLINE 
*La modalidad incluye módulos con clases en directo

CURSO INICIAL
ONLINE 

TUTORIAS
PERSONALIZADAS 

IDIOMA
ESPAÑOL 

DURACION
HASTA UN AÑO 
*Prorrogable

IMPORTE

VALOR ORIGINAL: ~~2976~~ \$

VALOR ACTUAL: 744 \$

*Importe expresado en Dólares Americanos

CERTIFICACIÓN OBTENIDA

Una vez finalizados los estudios y superadas las pruebas de evaluación, el alumno recibirá un diploma que certifica el “ **MAESTRÍA INTERNACIONAL EN DEPENDIENTE DE PANADERÍA Y PASTELERÍA**”, de la ESCUELA EUROPEA DES ARTS.

Los diplomas llevan el sello de Notario Europeo que da fe de la validez, contenidos y autenticidad del título a nivel nacional e internacional. Además, dispone del reconocimiento Cum Laude. Este distintivo lo otorga Emagister a los centros educativos y escuelas de negocios, que hayan recibido la mejor valoración de los servicios formativos prestados por los estudiantes.

Los diplomas llevan la Apostilla de la Haya, mediante la que se reconoce y garantiza la autenticidad y validez del Diploma en cualquier país firmante del convenio.

CONTENIDO FORMATIVO

PARTE 1

MÓDULO 1. PRODUCTOS DE PANADERÍA

UNIDAD DIDÁCTICA 1. CONOCIMIENTO Y DIFERENCIACIÓN DE LOS PRODUCTOS DE PANADERÍA

1. Inmersión en el mundo del pan y las masas.
2. Importancia del pan.
3. Propiedades del pan.
4. Clasificación de los productos de panadería.
5. Determinaciones organolépticas y físico-químicas de los productos de panadería.
6. Clasificación de los tipos de masas de panadería.

UNIDAD DIDÁCTICA 2. CONOCIMIENTO Y DIFERENCIACIÓN DE LOS PRODUCTOS DE PASTELERÍA-REPOSTERÍA Y BOLLERÍA

1. Inmersión en el mundo de la repostería.
2. Clasificación de productos de pastelería-repostería y bollería.
3. Repostería dulce y salada.
4. Bollería.

UNIDAD DIDÁCTICA 3. MATERIAS PRIMAS DE USO COMÚN EN PANADERÍA

1. Materias primas empleadas en panadería.
2. Harina: distintas clases y usos.
3. Agua y sal.
4. Levadura o impulsores.
5. Colorantes y aglutinantes.
6. Mantequilla y otras grasas.
7. Huevos y ovoproductos.
8. Azúcar y otros edulcorantes.
9. Cacao y derivados: distintos tipos de cobertura de chocolate.
10. Lácteos.
11. Distintos tipos de fruta y productos derivados (mermeladas, frutas confitadas y frutos secos).
12. Gelatinas y especias.
13. Distintas clases de "mix".

UNIDAD DIDÁCTICA 4. INFLUENCIA DE LOS PRODUCTOS DE PESCADERÍA EN LA NUTRICIÓN

1. Introducción.
2. Clasificación de los alimentos.
3. Vitaminas en productos de panadería.
4. Minerales.
5. Agua.

MÓDULO 2. HIGIENE Y SEGURIDAD EN PANADERÍA

UNIDAD DIDÁCTICA 1. MANIPULACIÓN HIGIÉNICA DE ALIMENTOS

1. Los métodos de conservación de los alimentos.
2. El envasado y la presentación de los alimentos.
3. El etiquetado de alimentos y las marcas de salubridad.
4. Prácticas higiénicas y requisitos en la elaboración, transformación, transporte, recepción y almacenamiento de los alimentos.
5. Requisitos de los materiales en contacto con los alimentos.
6. Higiene del manipulador.
7. Higiene en locales, útiles de trabajo y envases.
8. Limpieza y desinfección.
9. Control de plagas.

UNIDAD DIDÁCTICA 2. MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS EN EL SECTOR DE PANADERÍA Y PASTELERÍA

1. Introducción.
2. Recepción y almacenamiento de materias primas.
3. La Mezcla de Ingredientes, su amasado y modelado.
4. Fermentación y Cocción.
5. Enfriamiento.
6. Rebanado, relleno y decoración después del horneado.
7. Envasado y Distribución.
8. Exposición y venta.
9. Programa de Limpieza, Desinfección y Control de Vectores en Locales de Panadería.
10. Los sistemas de autocontrol APCC y GPCH propios del sector de las panaderías.
11. Cumplimentación e importancia de la documentación de los sistemas de autocontrol: trazabilidad.

UNIDAD DIDÁCTICA 3. PREVENCIÓN DE RIESGOS LABORALES

1. Introducción.
2. Factores y situaciones de riesgo.
3. Daños derivados del trabajo.
4. Consideraciones específicas de seguridad.
5. Medidas de prevención y protección.

MÓDULO 3. TÉCNICAS DE VENTA APLICADAS A PANADERÍAS

UNIDAD DIDÁCTICA 1. EL PROCESO DE COMPRA. CONSUMIDOR EN PANADERÍAS

1. Proceso de decisión del comprador.
2. Roles en el proceso de compra.
3. Complejidad en el proceso de compra.
4. Tipos de compra.
5. Psicología del consumidor.
6. Variables que influyen en el proceso de compra.

UNIDAD DIDÁCTICA 2. EL PROCESO DE VENTA. VENDEDOR EN PANADERÍAS

1. Introducción.
2. Tipos de ventas.
3. Técnicas de ventas.
4. El vendedor.
5. Tipos de vendedores.
6. Características del buen vendedor.
7. Cómo tener éxito en las ventas.
8. Actividades del vendedor.
9. Nociones de psicología aplicada a la venta.

UNIDAD DIDÁCTICA 3. DOCUMENTOS MERCANTILES EN EL PROCESO DE COMPRA-VENTA EN PANADERÍAS

1. La ficha del cliente.
2. La ficha o catálogo del producto o servicio.
3. El documento de pedido.
4. El albarán o documento acreditativo de la entrega.
5. La factura.
6. Cheque.
7. Pagaré.
8. Letra de cambio.
9. El recibo.
10. Otros documentos: licencia de uso, certificado de garantía, instrucciones de uso, servicio de atención postventa, otros.
11. El libro de reclamaciones y su tratamiento administrativo.

UNIDAD DIDÁCTICA 4. LA COMUNICACIÓN COMERCIAL EN PANADERÍAS

1. El proceso de comunicación.
2. Elementos de la comunicación.
3. Dificultades de la comunicación.
4. Estructura del mensaje.
5. Niveles de la comunicación comercial.
6. Estrategias para mejorar la comunicación.
7. La comunicación comercial y publicitaria.

UNIDAD DIDÁCTICA 5. HABILIDADES SOCIALES EN EL PROCESO DE COMPRA-VENTA EN PANADERÍAS

1. ¿Qué son las habilidades sociales?
2. Escucha activa.
3. ¿Qué es la comunicación no verbal?
4. Componentes de la comunicación no verbal.

UNIDAD DIDÁCTICA 6. SERVICIO/ASISTENCIA AL CLIENTE EN PANADERÍAS

1. Servicio al cliente.
2. Asistencia al cliente.
3. Información y formación del cliente.
4. Satisfacción del cliente.
5. Formas de hacer el seguimiento.
6. Derechos del cliente-consumidor.

PARTE 2

UNIDAD DIDÁCTICA 1. LA ALIMENTACIÓN SALUDABLE

1. El manipulador en la cadena alimentaria
 - La cadena alimentaria
 - Definición de manipulador de alimentos
 - Obligaciones del manipulador de alimentos
2. Concepto de alimento
 - Características de los alimentos de calidad
 - Tipos de alimentos
3. Nociones del valor nutricional
 - Concepto de nutriente
 - La composición de los alimentos
 - Proceso de nutrición
4. Recomendaciones alimentarias
5. El nuevo enfoque del control basado en la prevención y los sistemas de autocontrol

UNIDAD DIDÁCTICA 2. ALTERACIÓN DE LOS ALIMENTOS

1. Concepto de contaminación y alteración de los alimentos
2. Causas de la alteración y contaminación de los alimentos
3. Origen de la contaminación de los alimentos
4. Los microorganismos y su transmisión
 - Factores que contribuyen a la transmisión
 - Principales tipos de bacterias patógenas
5. Las enfermedades transmitidas por el consumo de los alimentos
 - Clasificación de las ETA
 - Prevención de enfermedades transmisibles
 - Tipos de enfermedades de transmisión alimentaria

UNIDAD DIDÁCTICA 3. MANIPULACIÓN HIGIÉNICA DE LOS ALIMENTOS

1. Los métodos de conservación de los alimentos
 - Métodos de conservación físicos
 - Métodos de conservación químicos
2. El envasado y la presentación de los alimentos
3. Prácticas higiénicas y requisitos en la elaboración, transformación, transporte, recepción y almacenamiento de los alimentos
 - Prácticas higiénicas y manipulación de alimentos
 - Requisitos en la recepción y el transporte
 - Requisitos de almacenamiento de los alimentos
4. Requisitos de los materiales en contacto con los alimentos
5. Higiene del manipulador
 - Hábitos del manipulador
 - Estado de salud del manipulador
6. Higiene en locales, útiles de trabajo y envases
7. Limpieza, desinfección y control de plagas
 - Limpieza y desinfección
 - Control de plagas
 - Desinsectación y desratización

UNIDAD DIDÁCTICA 4. PLAN DE GESTIÓN DE ALÉRGENOS. ETIQUETADO DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS

1. Principios del control de alérgenos
2. Reglamento sobre la información alimentaria facilitada al consumidor
 - Principales novedades
 - Información sobre la presencia en los alimentos de sustancias susceptibles de causar alergias e intolerancias
3. Nuevas normas
 - Cómo facilitar la información al consumidor
4. Legislación aplicable al control de alérgenos

UNIDAD DIDÁCTICA 5. MANIPULADOR DE ALIMENTOS EN EL SECTOR DE LA PANADERÍA Y PASTELERÍA

1. El pan y los productos de pastelería
 - Diagrama general de flujo
2. Recepción y Almacenamiento de Materias Primas
 - Contaminación Inicial
 - Contaminación o infestación de las materias primas en el almacén
3. La Mezcla de ingredientes, su amasado y modelado
4. Proceso de elaboración de productos de panadería y pastelería
 - Fermentación, cocción y enfriamiento de los productos elaborados
 - Rebanado, relleno y decoración después del horneado
 - Envasado y Distribución
 - Exposición y Venta
5. Programa de Limpieza, Desinfección y Control de Vectores en Locales de Panadería
 - Limpieza
 - Desinfección
 - Control de Vectores: roedores e insectos (cucarachas y moscas)
6. Los sistemas de autocontrol APCC y GPCH propios del sector de las panaderías
 - Conceptos básicos del APPCC
 - Objetivos y ventajas del APPCC
 - Fases del APPCC
7. Complimentación e importancia de la documentación de los sistemas de autocontrol: trazabilidad
 - La trazabilidad en la cadena alimentaria