

### DATOS IDENTIFICATIVOS DE LA UNIDAD FORMATIVA

UNIDAD FORMATIVA	ENVASADO Y PRESENTACIÓN DE PRODUCTOS DE PANADERÍA Y BOLLERÍA	Duración	30
		Específico	
Código	UF0295		
Familia profesional	INDUSTRIAS ALIMENTARIAS		
Área Profesional	Panadería, pastelería, confitería y molinería		
Certificado de profesionalidad	Panadería y bollería	Nivel	2
Módulo formativo	Elaboraciones complementarias, decoración y envasado en panadería y bollería	Duración	150
Resto de unidades formativas que completan el módulo	Elaboraciones complementarias en panadería y bollería	Duración	80
	Decoraciones de productos de panadería y bollería		40

#### Apartado A: REFERENTE DE COMPETENCIA

Esta unidad formativa se corresponde con la RP4, de la UC0035\_2: CONFECCIONAR Y/O CONDUCIR LAS ELABORACIONES COMPLEMENTARIAS, COMPOSICIÓN, DECORACIÓN Y ENVASADO DE LOS PRODUCTOS DE PANADERÍA Y BOLLERÍA.

#### Apartado B: ESPECIFICACIÓN DE LAS CAPACIDADES Y CONTENIDOS

##### Capacidades y criterios de evaluación

C1: 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.

CE1.1 Clasificar y describir los envases, materiales y métodos de envasado, embalaje y etiquetado/rotulado más empleados en panadería y bollería.

CE1.2 Señalar posibles incompatibilidades existentes entre materiales/envases y los productos de panadería y bollería.

CE1.3 Identificar y ejecutar las operaciones de limpieza y mantenimiento de primer nivel, de los equipos, de acuerdo con las instrucciones o manuales correspondientes.

CE1.4 Indicar el orden y la disposición correcta de las diversas máquinas y elementos auxiliares que componen una línea de envasado, regulando los equipos en función de los formatos y requerimientos del proceso a ejecutar.

CE1.5 Conocer el funcionamiento, constitución y dispositivos de seguridad de la maquinaria y equipos utilizados en el envasado, empaquetado y etiquetado de productos de panadería y bollería.

CE1.6 Operar con la destreza adecuada máquinas y equipos de envasado, embalaje y etiquetado utilizados en panadería y bollería.

CE1.7 Explicar las anomalías o principales problemas de funcionamiento más frecuentemente, durante la utilización de las máquinas identificando la corrección indicada en cada caso.

CE1.8 Explicar la información obligatoria y complementaria a incluir en etiquetas y rótulos y el significado de los códigos.

CE1.9 Realizar supuestos prácticos para cálculo de cantidades de materiales/envases en función del producto.

CE1.10 Aplicar las medidas de seguridad específicas en el manejo de las máquinas.

C2: Presentar los productos elaborados en expositores y/o vitrinas, describiendo y aplicando las técnicas de escaparatismo.

CE2.1 Analizar las características de los expositores y vitrinas adecuados para productos de panadería-bollería.

CE2.2 Analizar elementos y materiales de comunicación comercial (carteles y precios) y ubicación en el punto de venta.

CE2.3 Identificar los parámetros físicos y comerciales que determinan la colocación de los productos.

CE2.4 Definir los criterios de composición y montaje de escaparate, expositor o vitrina.

##### Contenidos

##### 1. Envasado.

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

##### 2. Etiquetado.

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

### 3. Embalaje.

- 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.

### 4. Exposición de productos en el punto de venta.

- La publicidad en el punto de venta.
- Productos gancho.
- Luminosos, carteles, displays, etc.
- Expositores y escaparates. Técnicas de escaparatismo.
- Carteles. Rotulación de carteles

## Apartado C: REQUISITOS Y CONDICIONES

### Criterios de acceso

Deberá cumplir alguno de los requisitos siguientes:

- Estar en posesión del título de Graduado en Educación Secundaria Obligatoria
- Estar en posesión de algún certificado de profesionalidad de nivel 2.
- Estar en posesión de un certificado de profesionalidad de nivel 1 de la misma familia y área profesional
- Cumplir el requisito académico de acceso a los ciclos formativos de grado medio o haber superado las correspondientes pruebas de acceso a ciclos de grado medio
- Tener superada la prueba de acceso a la universidad para mayores de 25 años y/o de 45 años
- Tener, de acuerdo con la normativa que se establezca, los conocimientos formativos o profesionales suficientes que permitan cursar con aprovechamiento la formación

En relación con las exigencias de los formadores o de las formadoras, instalaciones y equipamientos se atenderá las exigencias solicitadas para el propio certificado de profesionalidad: Panadería y bollería