



# PANADEROS

77031039

Marque con una X el período correspondiente:

1º PERIODO FORMATIVO

### Principales materias primas utilizadas en panadería-bollería

Introducción

Harinas

Levaduras e

impulsores Agua y sal

Edulcorantes

Aditivos

Huevos y ovoproductos

Materias grasas

Productos lácteos

Cacao y productos derivados

Frutas y derivados

Frutos secos y especias

Materias auxiliares utilizadas en panadería y pastelería

Determinaciones organolépticas (test sensoriales y catas) y físico-químicas básicas de las materias primas

Principales intolerancias o alergias alimentarias relacionadas con las materias primas utilizadas en panadería y bollería

Resumen

### Aprovisionamiento de almacén

Introducción

Tipos de stock (máximo, óptimo, de seguridad y mínimo). Variables

Control de existencias. Inventario y sus tipos. Rotaciones

Valoración de existencias. Métodos de valoración. Pmp, fifo y otros

Documentación técnica relacionada con el aprovisionamiento

Resumen

### Recepción de mercancías

Introducción

Organización de la recepción

Operaciones y comprobaciones generales en recepción

Documentación de entrada y de salida

Medición y pesaje de cantidades

Otros controles (físicos, organolépticos, caducidad, y otros)

Protección de las mercancías



Resumen

## **Almacenamiento. Control de almacén**

Introducción

Sistemas de almacenaje, tipos de almacén

Clasificación y codificación de mercancías

Procedimientos y equipos de carga-descarga, transporte y manipulación internos

Ubicación de mercancías, aprovechamiento óptimo del espacio y señalización

Condiciones generales de conservación, en función del tipo de mercancías

Acondicionamiento y distribución del almacén

Cálculo de los costes de almacenaje y manipulación

Documentación interna del control de almacén: registros de entradas y salidas

Tendencias actuales de almacenamiento

Normativa que regula la prevención de accidentes en el almacén

Aplicación de las TIC en la gestión de almacén

Resumen

## **Expedición de mercancías**

Introducción

Organización de la expedición

Operaciones y comprobaciones generales

Transporte externo

Resumen

## **Puesta a punto de utillaje, equipos e instalaciones de elaboración de productos de panadería y bollería**

Introducción

Identificación y reconocimiento de utillaje, maquinaria y equipos

Dispositivos de seguridad

Limpieza de áreas de trabajo, equipos y utillaje

Mantenimiento de primer nivel de equipos e instalaciones

Procedimientos de puesta en marcha, regulación, manejo y parada de los equipos: fundamentos y características

Servicios auxiliares. Tipos, características, mantenimiento y regulación

Incidencias tipo en la manipulación de los equipos y sus posibles soluciones

Eliminación de residuos de limpieza y mantenimiento

Resumen

## **CARACTERIZACIÓN DE LOS TIPOS DE MASAS Y PRODUCTOS DE PANADERÍA**

### **Clasificación de los productos de panadería según la reglamentación técnico-sanitaria**

Introducción



Clasificación de los productos de panadería según la reglamentación técnico-sanitaria  
Resumen

## **Tipos de masas de panadería**

Introducción

Masas con alta, moderada o baja hidratación

Masas enriquecidas

Masas especiales

Resumen

## **Formulación**

Introducción

Formulación para obtener la masa de pan

Cálculo de ingredientes según la proporción establecida en la receta base

Tabla de dosificación de ingredientes para formulaciones en panadería

Resumen

## **Sistemas de panificación**

Introducción

Sistemas de panificación

Resumen

## **Preparación de la masa madre**

Introducción

La masa madre

Tipos de masa madre

Variables a controlar de la masa madre

Conservación

Beneficios del uso de la masa madre

Resumen

## **Características de las masas de pan**

Introducción

Características fisicoquímicas de las masas de pan

Características reológicas

Características organolépticas de la masa de pan

Factores que influyen en las características de las masas

Resumen

## **Productos finales de panadería**

Introducción

Características

Tipos de productos de panadería terminados

Propiedades físico-químicas y



organolépticas Resumen

### **Determinaciones organolépticas y físico-químicas**

Introducción

Determinaciones organolépticas y físico-químicas de los productos de panadería

Procedimiento de cata de pan

Resumen

## **OPERACIONES DE ELABORACIÓN DE PRODUCTOS DE PANADERÍA**

### **Operaciones previas**

Introducción

Acondicionamiento del obrador, maquinaria, utillaje y materias primas

Resumen

### **Dosificación o pesado de ingredientes**

Introducción

Dosificación de los ingredientes

Resumen

### **Amasado y refinado de masas con baja hidratación**

Introducción

El amasado

Tipos de amasadoras

El refinado de las masas de baja hidratación

Resumen

### **Reposo en masa o en bloque**

Introducción

Reposo en masa o en bloque

Efectos sobre las características de las masas

Resumen

### **Obtención de piezas individuales**

Introducción

Secuencia de ejecución

Parámetros a tener en cuenta para la obtención de piezas individuales

Resumen

### **Entablado manual o mecánico**

Introducción

El entablado o estibado

Tipos de bandejas

Resumen



## **Proceso de fermentación**

Introducción

Fundamentos

Tipos de fermentación

Equipos

Parámetros de control

Resumen

## **Corte o greñado del pan**

Introducción

Fundamento del proceso

Pautas para un buen greñado en la masa

Tipos de greñado

Técnicas de greñado utilizadas

Resumen

## **Cocción**

Introducción

Acondicionamiento previo de las piezas

Hornos, tipos y características

Variables a controlar

Tipos de carga (manual o mecánica)

Útiles y equipos

Reacciones físico- químicas que se producen durante la cocción

Resumen

## **Deshorneado y enfriado de las piezas**

Introducción

Deshorneado y enfriado

Resumen

## **Anomalías y correcciones**

Introducción

Alteraciones, causas y soluciones

Resumen

## **Repercusión de la mecanización en el proceso de panificación**

Introducción

Repercusión de la mecanización en los procesos de panificación

Resumen

## **Variantes tecnológicas en los procesos de elaboración de masas de panadería para colectivos especiales**



Introducción

Variantes en los procesos de elaboración de masas de panadería para colectivos especiales

Resumen

## **APLICACIONES TÉCNICAS DEL FRÍO EN PANADERÍA**

### **Pan precocido, congelado o refrigerado**

Introducción

Pan precocido

Pan congelado

Pan refrigerado

Resumen

### **Fermentación controlada y aletargada**

Introducción

Fermentación controlada

Fermentación aletargada

Resumen 399

### **Masa ultracongelada antes o después de la fermentación**

Introducción

Masa ultracongelada antes o después de la fermentación

Resumen

### **Adaptación de las fórmulas y procesos a las técnicas anteriores**

Introducción

Adaptaciones en las fórmulas

Proceso de panificación para masas con aplicación de frío industrial

Resumen

### **Anomalías, causas y posibles correcciones**

Introducción

Anomalías, causas y posibles correcciones

Resumen

Regeneración de masas ultracongeladas

Introducción

La ultracongelación en las masas

La regeneración

Temperatura de seguridad para el alimento durante la regeneración

Resumen

### **Ventajas e inconvenientes del empleo del frío en panadería**

Introducción

Ventajas e inconvenientes de la utilización del frío en panadería



Productos refrigerados (simbología)  
Resumen

## O 2º PERIODO FORMATIVO

### **CARACTERIZACIÓN DE LOS TIPOS DE MASAS Y PRODUCTOS DE BOLLERÍA**

#### **Clasificación de los productos de bollería según la reglamentación técnico-sanitaria**

Introducción  
Definición  
Clasificación  
Aplicación práctica  
Resumen

#### **Masas especiales**

Introducción  
Las enfermedades digestivas  
Masas cardiosaludables y dietéticas (con bajo contenido o sin sal, grasas y azúcares añadidos)

#### **Formulación**

Introducción  
Cálculo de ingredientes según la proporción establecida en la receta base y variables a controlar  
Fórmulas  
Aplicación práctica  
Resumen

#### **Preparación de la esponja**

Introducción  
Elaboración de la esponja  
Variables a controlar y beneficios de su uso  
Método directo  
Las levaduras  
Resumen

#### **Características de las masas de bollería**

Introducción  
Descripción de las características físicas y reológicas  
Descripción de las características químicas





Descripción de las características organolépticas  
Factores que influyen en las características de las masas  
Resumen

### **Productos finales de bollería**

Introducción  
Propiedades físico-químicas y organolépticas  
Características químicas  
Tipos  
Resumen

### **Determinaciones básicas de los productos de bollería**

Introducción  
Determinaciones físico-químicas (análisis físico-químicos elementales) de los productos de bollería  
Determinaciones organolépticas (test sensoriales y catas) de los productos de bollería 134  
Resumen

## **OPERACIONES DE ELABORACIÓN DE PRODUCTOS DE BOLLERÍA**

### **Operaciones previas**

Introducción  
Tipos de obrador  
Acondicionamiento del obrador  
Utillaje y maquinaria  
Materias primas  
Resumen

### **Dosificación o pesado de ingredientes**

Introducción  
Definición  
Sistemas de medición  
Procesos manuales y automatizados de dosificación  
Resumen

### **Amasado**

Introducción  
Definición y variables a controlar  
Tipos de amasado  
Práctica del amasado  
Resumen

### **Reposo en masa o en bloque**

Introducción  
Definición





Efectos sobre las características de las masas  
Resumen

### **Obtención de piezas individuales**

Introducción  
Fases en la obtención de piezas individuales  
Procesos manuales o mecánicos  
Secuencia de ejecución y parámetros de control  
Resumen

### **Proceso de hojaldrado manual o mecánico**

Introducción  
El hojaldrado  
Secuencia de ejecución  
Parámetros de control  
Resumen

### **Entablado manual o mecánico**

Introducción  
Definición  
Clasificación del  
entablado Anomalías en el  
entablado Resumen

### **Proceso de fermentación**

Introducción  
Fundamentos  
Tipos de fermentación  
Equipos  
Parámetros de control  
Resumen

### **Corte o greñado manual o mecánico**

Introducción  
Fundamento del proceso  
Defectos en el greñado  
Técnicas utilizadas  
Bollería sin greña  
Resumen

### **Tratamiento térmico de las masas de bollería**

Introducción  
Cocción o fritura. Acondicionamiento previo de las piezas  
Equipos de tratamiento térmico: hornos y freidoras



Reacciones físico-químicas que tienen lugar durante el tratamiento térmico  
Resumen

### **Deshornado y enfriado de las piezas**

Introducción

Deshornado

Enfriado

Condiciones e influencia en el producto final

Resumen

### **Anomalías**

Introducción

Anomalías más frecuentes, causas y posibles correcciones en las distintas etapas del proceso de elaboración de masas de bollería

Resumen

### **Variables tecnológicas en los procesos de elaboración de masas para colectivos especiales**

Introducción

Etapas del proceso tecnológico de las masas destinadas a colectivos especiales

Ingredientes tecnológicos

Resumen

### **APLICACIONES TÉCNICAS DEL FRÍO EN BOLLERÍA**

#### **Masa de bollería precocida, congelada o refrigerada**

Introducción

Fundamentos de la

refrigeración El frío en las

masas de bollería Masa de

bollería precocida Masa de

bollería refrigerada Masa de

bollería congelada

Envasado en atmósfera modificada

Útiles para la regeneración

Resumen

#### **Fermentación controlada y aletargada**

Introducción

Definición de fermentación controlada

Proceso de la bollería con fermentación controlada

Fermentación aletargada

Resumen

#### **Masa ultracongelada antes o después de la fermentación**



Introducción

Definición de ultracongelación

Masa ultracongelada antes o después de la fermentación

Proceso de ultracongelación

Resumen

## **Adaptación de las fórmulas y procesos a las técnicas anteriores**

Introducción

Adaptación de las fórmulas y procesos a las técnicas anteriores

Resumen

## **Anomalías, causas y posibles correcciones**

Introducción

Anomalías, causas y posibles correcciones

Resumen

## **Regeneración de masas ultracongeladas**

Introducción

Definición de regeneración

Dispositivos de regeneración de productos

Resumen

## **Ventajas e inconvenientes de la utilización del frío en bollería**

Introducción

Ventajas e inconvenientes de la utilización del frío en bollería  
Compra-venta de productos congelados

Resumen

## **Proceso de elaboración de cremas con huevo**

Introducción

Tipos: crema pastelera, crema pastelera para hornear, yema, de mantequilla y otras

Identificación de los ingredientes propios de cada elaboración. Formulación. Secuencia de operaciones

Determinación del punto de montaje, batido, consistencia, etcétera, de cada crema y análisis de las anomalías y defectos más frecuentes. Posibles correcciones

Conservación y normas de higiene

Identificación de los productos adecuados para cada tipo de cremas

Resumen

## **Proceso de elaboración de cremas batidas**

Introducción

Tipos: crema de almendras, crema muselina, crema de moka, crema de trufa, nata montada y otras

Identificación de los ingredientes propios de cada elaboración. Formulación y secuencia de



operaciones

Determinación del punto de montaje, batido y consistencia de cada crema y análisis de las anomalías y defectos más frecuentes. Posibles correcciones

Conservación y normas de higiene

Identificación de los productos adecuados para cada tipo de elaboración

Resumen

### **Proceso de elaboración de cremas ligeras**

Introducción

Tipos: chantilly, fondant y otras

Identificación de los ingredientes propios de cada elaboración.

Formulación de las elaboraciones y secuencia de operaciones

Determinación del punto de montaje, batido y consistencia de cada crema y análisis de las anomalías y defectos más frecuentes.

Posibles correcciones

Conservación y normas de higiene

Identificación de los productos adecuados para cada tipo de elaboración

Resumen

### **Proceso de elaboración de rellenos salados**

Introducción

Tipos: cremas base para rellenos salados, crema bechamel y otras 1

Identificación de los ingredientes propios de cada elaboración.

Formulación de las elaboraciones y secuencia de operaciones

Determinación del punto de montaje, batido, consistencia y características de cada elaboración.

Análisis de las anomalías y defectos más frecuentes. Posibles correcciones

Conservación y normas de higiene

Identificación de los productos adecuados para cada tipo de crema

Resumen

### **Proceso de elaboración de cubiertas**

Introducción

Tipos: glaseados, pasta de almendras, crema de chocolate, brillo de fruta y otras

Identificación de los ingredientes propios de cada elaboración.

Formulación y secuencia de operaciones

Determinación del punto de montaje, batido, consistencia y características propias de cada elaboración. Análisis de las anomalías y defectos más frecuentes. Posibles correcciones

Conservación y normas de higiene

Identificación de los productos adecuados para cada tipo de crema

Resumen



## **Operaciones previas**

Introducción

Acondicionamiento de las masas bases: descongelación, enfriamiento, cortado y otras

Acondicionamiento de los productos complementarios: regulación de la temperatura, viscosidad, densidad, fundido, atemperado de chocolate y otras

Selección, acondicionamiento y regulación del equipo, utillaje u otros medios a emplear en el proceso de acabado y decoración

Resumen

## **Técnicas habituales en el acabado y decoración**

Introducción

Descripción de las técnicas habitualmente utilizadas para el acabado y decoración de productos de panadería y bollería. Secuencia de operaciones

Resumen

## **Equipos, utillajes y otros elementos**

Introducción

Descripción de los equipos, utillajes y otros elementos utilizados en el acabado y decoración de productos de panadería y bollería. Regulación y control

Resumen

## **Acabado y decoración de productos de panadería y bollería**

Introducción

Selección del equipo, utillaje y procedimiento o técnica adecuada en función de la crema, relleno o cubierta a aplicar

Identificación de los acabados o diseños básicos adecuados para cada tipo de pieza

Elementos decorativos habituales. Técnicas de elaboración de productos a los que suelen aplicarse distintos elementos decorativos: ribetes, cordones, trenzas, flores, almendra en polvo, granillo, láminas, azúcar glas, granillo de fondant coloreado, coco rallado, frutas, confites, chocolate en virutas, escamas, etcétera

Tendencias actuales en decoración

Control y valoración de los resultados. Identificación de defectos y posibles correcciones

Identificación de las necesidades básicas de conservación según el momento de uso o consumo y la naturaleza de la elaboración

Resumen

## **Envasado**

Introducción

Materiales de envasado

Operaciones de envasado: procedimientos de llenado y cerrado

Maquinaria de envasado: tipos, funcionamiento, preparación y regulación

Incompatibilidades con los alimentos

Resumen



## **Etiquetado**

Introducción

Normativa

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

Resumen

## **Embalaje**

Introducción

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

Resumen

## **Exposición de productos en el punto de venta**

Introducción

Características de los expositores y vitrinas adecuados para productos de panadería-bollería La publicidad en el punto de venta

Colocación de los productos

Expositores y escaparates

Resumen

## **O 4º PERIODO FORMATIVO**

### **Requisitos higiénico-sanitarios de instalaciones, maquinaria y utillaje**

Introducción

Normativa general de higiene aplicable a la actividad

Ubicación, distribución y requerimientos estructurales de los locales de manipulación de alimentos

Características de superficies, paredes, techos, suelos, ventilación, extracción, iluminación y servicios higiénicos

Sistemas de desagüe y evacuación de residuos

Área de contacto con el exterior, elementos de aislamiento, dispositivos de evacuación

Materiales de construcción higiénica de los equipos

Higiene





Limpieza y desinfección. Conceptos

Tratamientos DDD

Peligros sanitarios asociados a la manipulación de productos de limpieza y desinfección o desratización y desinsectación

Resumen

### **Mantenimiento de buenas prácticas higiénicas**

Introducción

Alteración y contaminación de los alimentos debido a hábitos inadecuados de los manipuladores

Guías de prácticas correctas de higiene (GPCH)

Resumen

### **Aplicación de buenas prácticas de manipulación de alimentos**

Introducción

Normativa general de manipulación de alimentos

Alteración y contaminación de los alimentos debido a prácticas de manipulación inadecuadas

Peligros sanitarios asociados a prácticas de manipulación inadecuadas: infecciones, intoxicaciones y toxiinfecciones alimentarias

Métodos de conservación de los alimentos

Alergias e intolerancias alimentarias. Características.

Procedimientos de eliminación de alérgenos. Implicaciones

Procedimientos de actuación frente a alertas alimentarias

Resumen

### **Aplicación de sistemas de autocontrol**

Introducción

Sistemas de autocontrol APPCC

Trazabilidad y seguridad alimentaria

Principales normas voluntarias en el sector alimentario (BRC, IFS, UNE-EN ISO 9001:2000, UNE-EN ISO 22000:2005 y otras).

Análisis e interpretación

Resumen

### **Incidencia ambiental de la industria alimentaria**

Introducción

Legislación ambiental en la industria alimentaria

Metodologías para la reducción del consumo de los recursos. Ahorro y alternativas energéticas

Descripción de los residuos generados en la producción de alimentos y sus efectos ambientales.

Tipos de residuos

Técnicas de recogida, clasificación y eliminación o vertido de residuos

Conceptos de las 3 R-s: Reducción, Reutilización y Reciclado.

Influencia en el medio ambiente

Parámetros para el control ambiental en los procesos de producción de los alimentos

Resumen





## **Prevención y protección de riesgos laborales**

Introducción

Normativa aplicable al sector

Medidas de prevención y protección

Derechos y deberes de los trabajadores en materia de

Prevención de Riesgos Laborales

Plan de prevención

Plan de emergencia y evacuación

Resumen

## **Descripción elemental y actuaciones básicas en instalaciones comunes de la industria alimentaria**

Introducción

Instalaciones para acondicionamiento y tratamiento del agua. Distribución y bombeo

Instalaciones de producción y acondicionamiento del aire y los gases

Instalaciones de producción de calor

Instalaciones de producción y mantenimiento de frío

Instalaciones para la producción y la distribución de electricidad

Resumen

## **Descripción elemental y actuaciones básicas en los principales tipos de instalaciones de procesamiento y elaboración de alimentos**

Introducción

Industrias cárnicas

Industrias transformadoras de pescado

Industrias transformadoras de frutas y hortalizas

Industrias lácteas y de ovoproductos

Instalaciones de cereales, harinas y derivados

Instalaciones para aceites y grasas

Instalaciones de azúcar, chocolate y confitería

Instalaciones para el envasado, el tratamiento y la elaboración de bebidas

Instalaciones para productos diversos

Resumen

## **Prevención de riesgos y seguridad laboral y alimentaria**

Introducción

Riesgos más comunes en la industria alimentaria

Normativa básica sobre prevención de daños personales

Medidas de protección y prevención. Símbolos y señales

Planes de seguridad y emergencia. Equipos de protección personal

Requisitos higiénicos generales de instalaciones y equipos

Guías de buenas prácticas de higiene

Normas básicas de higiene



alimentaria Medidas de higiene  
personal Resumen

### **Protección medioambiental en la industria alimentaria**

Introducción

Tipos de residuos generados y sus efectos en el medio ambiente

Operaciones básicas de recuperación, depuración y eliminación

Ahorro hídrico y energético

Resumen

## **O 5º PERIODO FORMATIVO**

### **Conceptos básicos del envasado en la industria alimentaria**

Introducción

Funciones y efectos del envasado de los productos alimentarios

Características y propiedades necesarias de los materiales utilizados para el envasado de productos alimentarios

Tipos y modalidades de envasado de productos alimentarios

Resumen

### **Materiales y productos para el envasado en la industria alimentaria**

Introducción

Principales tipos y modalidades de envasado de productos alimentarios

Envolturas diversas

Productos y materias de acompañamiento y presentación

Recubrimientos y películas comestibles

Etiquetas, rotulación y elementos de identificación e información

Requisitos legales de acondicionamiento de productos

Resumen

### **Materiales de embalaje y envasado**

Introducción

Papeles, cartones y plásticos

Flejes, cintas y cuerdas

Bandejas y otros soportes de embalaje

Gomas y colas

Aditivos, grapas y sellos

Otros materiales auxiliares

Resumen

### **Descripción de las operaciones de envasado, acondicionamiento y embalaje**



## Introducción

Formación de envases in situ

Manipulación y preparación de envases

Limpieza de envases

Procedimientos de llenado y dosificación

Tipos o sistemas de cerrado

Procedimientos de acondicionado e identificación

Operaciones de envasado, regulación y manejo

Envasado en atmósfera modificada

Manipulación y preparación de materiales de embalaje

Procedimientos de empaquetado, retractilado, orientación y formación de lotes

Rotulación e identificación de lotes

Paletización y movimientos de palés

Destino y ubicación de sobrantes y desechos de envasado, acondicionado y embalaje

Anotaciones y registros de consumos y producción

Seguridad e higiene en el envasado y el embalaje de productos alimentarios

Resumen

## **Funcionamiento básico de la maquinaria de envasado, acondicionado y embalaje**

Introducción

Tipos básicos, principales compuestos y funcionamiento del envasado

Equipos auxiliares

Mantenimiento elemental y puesta a punto

Máquinas manuales de envasado y acondicionado. Tipos de cerraduras. Máquinas automáticas de envasado y acondicionado

Líneas automatizadas integrales

Máquinas de embalaje. Tipos básicos, principales compuestos y funcionamiento del embalaje.

Equipos auxiliares de embalaje

Mantenimiento elemental y puesta a punto. Máquinas manuales de embalaje

Máquinas automáticas y robotizadas. Líneas automatizadas integrales

Resumen

## **La manipulación de alimentos**

Introducción

Conceptos básicos

La formación del manipulador de alimentos Obligaciones del manipulador de alimentos Resumen

## **Sistemas de autocontrol basados en los principios del análisis de Peligros y puntos de control críticos (appcc)**

Introducción

Definición de sistema appcc

Aplicación del sistema appcc



El equipo de appcc  
Resumen

### **Peligros en los alimentos**

Introducción  
La cadena alimentaria  
Tipos de peligros  
Medidas preventivas  
Resumen

### **Las enfermedades de transmisión alimentaria. Medidas preventivas**

Introducción  
Concepto de enfermedades de transmisión alimentaria  
Elementos de la toxiinfección alimentaria  
Principales enfermedades de transmisión alimentaria  
Medidas preventivas generales para evitar una toxiinfección  
Resumen

### **Prácticas correctas de higiene y manipulación de los alimentos. Limpieza y desinfección**

Introducción  
Buenas prácticas de manipulación  
Limpieza y desinfección  
Desinsectación y desratización. Control de plagas  
Higiene de locales y equipos  
Resumen

## **O 6º PERIODO FORMATIVO**

### **El trabajo y la salud: los riesgos profesionales. Factores de riesgo**

El trabajo y la salud.  
Los riesgos profesionales.  
Factores de riesgo.

### **Daños derivados del trabajo. Accidente de trabajo y enfermedades profesionales. Otras patologías derivadas del trabajo**

Daños derivados del trabajo.  
Los accidentes de trabajo y las enfermedades profesionales.

### **Marco normativo básico en materia de Prevención de Riesgos Laborales. Derechos y deberes básicos en esta materia**



Marco normativo básico en materia de Prevención de Riesgos Laborales.

La Ley de Prevención de Riesgos Laborales (LPRL).

Ley 54/2003, reforma del marco normativo de la Prevención de Riesgos Laborales.

El Reglamento de los Servicios de Prevención (RSP).

Otras normas específicas derivadas de la Ley de Prevención de Riesgos Laborales.

### **Riesgos ligados a las condiciones de seguridad. El lugar de trabajo**

Las herramientas y las máquinas.

La electricidad.

Los incendios.

Almacenamiento, manipulación y transporte.

Señalización.

### **Riesgos ligados al medio ambiente de trabajo**

La exposición laboral a agentes químicos.

La exposición laboral a agentes físicos.

La exposición laboral a agentes biológicos.

El control del riesgo.

### **La carga de trabajo, la fatiga y la insatisfacción laboral**

La carga de trabajo.

La carga física.

La carga mental.

La fatiga.

La insatisfacción laboral.

### **Sistemas elementales de control de riesgos. Protección colectiva e individual**

La prevención y protección de los trabajadores.

La protección colectiva.

La protección individual.

### **El plan de emergencia**

Actuación frente a emergencias.

El plan de emergencia.

### **El control de la salud de los trabajadores**

La vigilancia de la salud de los trabajadores en el marco de la Ley de Prevención de Riesgos laborales.

Objetivos de vigilancia de la salud.

Las técnicas de vigilancia de la salud.

Integración de los programas de vigilancia de la salud en el programa de Prevención de Riesgos Laborales.



## **Componentes implicados en la Prevención de Riesgos Laborales**

Organismos internacionales.

Organismos nacionales.

El empresario y su deber de prevención.

El trabajador y sus obligaciones preventivas.

## **La gestión de la Prevención de Riesgos Laborales en la empresa**

Política de prevención.

Control de las actuaciones.

Organización de recursos para las actividades preventivas.

## **Documentación para la gestión de la prevención de riesgos**

Documentación necesaria.

Elaboración de la documentación.

## **Primeros auxilios**

¿Qué son los primeros auxilios?

Activación del sistema de emergencia.

Socorrismo laboral.

Evaluación primaria de un accidentado.

Principales emergencias médicas.

Técnicas de reanimación.

## **Contenidos del CD:**

### **Análisis del perfil profesional**

Introducción

El perfil profesional

El contexto sociolaboral

Itinerarios formativos y profesionales

Resumen

### **La información profesional. Estrategias y herramientas para la búsqueda de empleo**

Introducción

Canales de información del mercado laboral: INE, Observatorio de Empleo y portales de empleo

Agentes vinculados con la orientación formativa y laboral e intermediadores laborales: SPEE,

servicios autonómicos de empleo, tutores de empleo, OPEA, gabinetes de orientación, ETT,

empresas de selección, consulting, asesorías y agencias de desarrollo

Elaboración de una guía de recursos para el empleo y la formación

Técnicas de búsqueda de empleo

Canales de acceso a información. La web: portales, redes de contactos, otros

Procesos de selección

Resumen



## **Calidad en las acciones formativas. Innovación y actualización docente**

Introducción

Procesos y mecanismos de evaluación de la calidad formativa

Realización de propuestas de los docentes para la mejora para la acción formativa

Centros de referencia nacional

Perfeccionamiento y actualización técnico-pedagógica de los formadores: planes de perfeccionamiento técnico

Centros Integrados de Formación Profesional

Programas europeos e iniciativas comunitarias

Resumen