



**PROGRAMA FORMATIVO DE LA ESPECIALIDAD FORMATIVA**  
**MASAS CONGELADAS Y PAN PRECOCIDO**  
**INAF010PO**

**PLANES DE FORMACIÓN DIRIGIDOS PRIORITARIAMENTE A TRABAJADORES OCUPADOS**

## PROGRAMA DE LA ESPECIALIDAD FORMATIVA: MASAS CONGELADAS Y PAN PRECOCIDO

---

### DATOS GENERALES DE LA ESPECIALIDAD FORMATIVA

**1. Familia Profesional** INDUSTRIAS ALIMENTARIAS

**Área Profesional:** PANADERÍA, PASTELERÍA, CONFITERÍA Y MOLINERÍA

**2. Denominación:** MASAS CONGELADAS Y PAN PRECOCIDO

**3. Código:** **INAF010PO**

**4. Objetivo General:** Elaborar pan con masa congelada o pan precocido utilizando las nuevas técnicas existentes, así como identificar y corregir las anomalías más frecuentes de este proceso.

**5. Número de participantes:**

Máximo 25 participantes en modalidad presencial.

**6. Duración:**

Horas totales: 20

Modalidad: Presencial

Distribución de horas:

Presencial:..... 20

Teleformación:..... 0

**7. Requisitos mínimos de espacios, instalaciones y equipamiento:**

Contará con los m2 suficientes para albergar el equipamiento específico y la maquinaria necesaria para el desarrollo de la acción formativa

**7.1 Espacio formativo:**

**AULA POLIVALENTE:**

El aula contará con las instalaciones y equipos de trabajo suficientes para el desarrollo de la acción formativa.

- Superficie: El aula deberá contar con un mínimo de 2m<sup>2</sup> por alumno. En caso de que el aula esté equipada con ordenadores, deberá contar con un mínimo de 3m<sup>2</sup> por alumno.
- Iluminación: luz natural y artificial que cumpla los niveles mínimos preceptivos.
- Ventilación: Climatización apropiada.
- Acondicionamiento eléctrico de acuerdo a las Normas Electrotécnicas de Baja Tensión y otras normas de aplicación.
- Aseos y servicios higiénicos sanitarios en número adecuado.
- Condiciones higiénicas, acústicas y de habitabilidad y seguridad, exigidas por la legislación vigente.
- Adaptabilidad: en el caso de que la formación se dirija a personas con discapacidad dispondrá de las adaptaciones y los ajustes razonables para asegurar la participación en condiciones de igualdad.
- PRL: cumple con los requisitos exigidos en materia de prevención de riesgos laborales

Cada espacio estará equipado con mobiliario docente adecuado al número de alumnos, así mismo constará de las instalaciones y equipos de trabajo suficientes para el desarrollo del curso.

En su caso; espacio específico relacionado con la acción formativa:  
Obrador de panadería.

**7.2 Equipamientos:**

**AULA TEÓRICA**

Se contará con un aula adaptada a las necesidades del curso, que permitirá el trabajo en grupos. El aula contará con:

- Pizarras para escribir con rotulador o rotafolios.

- Cañón de proyección audiovisual
- Material de aula.
- Mesa y silla para el formador.
- Mesas y sillas para alumnos.
- Equipada con ordenadores y equipos informáticos adecuados para la realización de las actividades planificadas para la acción formativa.

#### OBRADOR PANADERÍA:

##### Zonas delimitadas:

- de frío
- de hornos
- de cocina y mesa de trabajo
- destinada al fregadero

##### Equipamiento:

- Cámaras de refrigeración, congelación.
- Cocina con focos de calor y campana de extracción.
- Vitrinas expositoras normales y dotadas con sistema de refrigeración e iluminación.
- Mesas y mobiliaria de trabajo de acero inoxidable.
- Equipos de envasado y embalaje
- Utillaje de pastelería y confitería
- Así como otros materiales y/o productos necesarios para la realización de las actividades prácticas que exige la especialidad.

Se entregará a los participantes los manuales y el material didáctico necesarios para el adecuado desarrollo de la acción formativa

Las instalaciones y equipamientos deberán cumplir con la normativa industrial e higiénico sanitaria correspondiente y responderán a medidas de accesibilidad universal y seguridad de los participantes.

En el caso de que la formación se dirija a personas con discapacidad se realizarán las adaptaciones y los ajustes razonables para asegurar su participación en condiciones de igualdad.

## 8. Requisitos necesarios para el ejercicio profesional:

(Este epígrafe sólo se cumplimentará si existen requisitos legales para el ejercicio de la profesión)

## 9. Requisitos oficiales de los centros:

(Este epígrafe sólo se cumplimentará si para la impartición de la formación existe algún requisito de homologación / autorización del centro por parte de otra administración competente.

## 10. CONTENIDOS FORMATIVOS:

### 1. CARACTERIZACIÓN DE LAS MATERIAS PRIMAS A UTILIZAR

- 1.1. Materias primas básicas: harina, agua, levadura, sal, mejorantes panarios y masa madre.
- 1.2. Aspectos específicos a tener en cuenta, relacionados con las masas y precocidos congelados

### 2. MONTAJE DEL OBRADOR DE PRODUCCIÓN DE MASAS CONGELADAS Y PAN PRECOCIDO

- 2.1. Equipamiento estándar: Balanzas de precisión y básculas. Batidoras, amasadoras. Divisoras. Cortadoras. Hornos.
- 2.2. Equipos relacionados con las técnicas del frío: Cámaras de refrigeración. Túneles de congelación. Cámaras congeladoras. Cámaras de mantenimiento de congelados.

### 3. OPERACIONES DE PANIFICACIÓN

- 3.1. Formulación. Dosificación o pesado de ingredientes a para masas congeladas y pan precocido.
- 3.2. Amasado. Variables a controlar.
- 3.3. Fermentación controlada y aletargada.
- 3.4. Tratamiento térmico de las masas.

### 4. APLICACIÓN DE TÉCNICAS DEL FRÍO

- 4.1. La refrigeración del pan.
- 4.2. La ultracongelación.
- 4.3. La conservación del pan en estado congelado.
- 4.4. La descongelación de la masa.

### 5. ANOMALÍAS MÁS FRECUENTES

- 5.1. Identificación de problemas en la fabricación de masas congeladas y pan precocido.
- 5.2. Valoración de posibles causas de las anomalías.
- 5.3. Medidas correctoras o de mejora.
- 5.4. Regeneración de masas ultracongeladas.