



**PROGRAMA FORMATIVO DE LA ESPECIALIDAD FORMATIVA**  
**CATA DE PAN**  
**INAF014PO**

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

## PROGRAMA DE LA ESPECIALIDAD FORMATIVA: CATA DE PAN

---

### DATOS GENERALES DE LA ESPECIALIDAD FORMATIVA

**1. Familia Profesional** INDUSTRIAS ALIMENTARIAS

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

**2. Denominación:** CATA DE PAN

**3. Código:** **INAF014PO**

**4. Objetivo General:** Realizar un análisis sensorial del pan identificando sus propiedades, discriminando los distintos descriptores y realizando las mediciones de forma adecuada.

**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:  
Almacén de panadería.

**7.2 Equipamientos:**

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.
- Menaje, papel aluminio, botes herméticos, materias primas (panes de diversas características), especias diversas y caramelos, ...

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. ANÁLISIS SENSORIAL: DISCIPLINA CIENTÍFICA PARA VALORAR LAS PROPIEDADES DE UN ALIMENTO.

1.1. Introducción al análisis sensorial del pan

2. PROPIEDADES SENSORIALES.

2.1. Los atributos sensoriales

2.2. Factores que afectan a los veredictos

3. DESCRIPTORES DE LOS PRODUCTOS BASE HARINA.

4. MEDICIÓN.

4.1. Medida de respuestas

4.2. Tipos de análisis sensorial

4.3. Desarrollo del análisis sensorial

5. ANÁLISIS SENSORIAL: CASO PRÁCTICO.