



**PROGRAMA FORMATIVO DE LA ESPECIALIDAD FORMATIVA**  
**PANADERIA: NUTRICIÓN Y DIETÉTICA DEL PAN**  
**INAF016PO**

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

## PROGRAMA DE LA ESPECIALIDAD FORMATIVA:

PANADERIA: NUTRICIÓN Y DIETÉTICA DEL PAN

---

### DATOS GENERALES DE LA ESPECIALIDAD FORMATIVA

**1. Familia Profesional** INDUSTRIAS ALIMENTARIAS

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

**2. Denominación:** PANADERIA: NUTRICIÓN Y DIETÉTICA DEL PAN

**3. Código:** **INAF016PO**

**4. Objetivo General:** Identificar los aspectos nutricionales y dietéticos del pan

**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 2m2 por alumno. En caso de que el aula esté equipada con ordenadores , deberá contar con un mínimo de 3m2 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.

**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.

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. CARACTERÍSTICAS DE LA DIETA MEDITERRÁNEA.
2. HIDRATOS DE CARBONO COMO FUENTE DE ENERGÍA.
3. PAPEL DE LA FIBRA DIETÉTICA.
4. OTROS NUTRIENTES: GRASAS, PROTEÍNAS, MICRONUTRIENTES.
5. VALOR NUTRITIVO DEL PAN Y APORTE A LA DIETA.
6. COMPOSICIÓN NUTRICIONAL DE LOS DISTINTOS TIPOS DE PAN Y HARINAS.
7. ENRIQUECIMIENTO DE LAS HARINAS.
8. CONSUMO DE PAN EN LOS PAÍSES DESARROLLADOS: CAMBIOS Y TENDENCIAS.