
ITINERARIO INTEGRADO CONTRA LA DESPOBLACIÓN

INDUSTRIA ALIMENTARIA ECOLÓGICA. INTRODUCCIÓN A LA ELABORACIÓN DE PAN Y CONSERVAS VEGETALES ARTESANAS



VALLE Y VEGA S.C.A. OCTUBRE-DICIEMBRE 2022
AYUNTAMIENTO DE CHURRIANA DE LA VEGA

ÍNDICE

1. MÓDULO 1. INDUSTRIA ALIMENTARIA ECOLÓGICA. MARCO TEÓRICO Y NORMATIVA (4 H)	3
2. MÓDULO 2. PANADERÍA ECOLÓGICA. 1ª PARTE (4 H).....	3
3. MÓDULO 3. PANADERÍA ECOLÓGICA 2ª PARTE (4 H).....	3
4. MÓDULO 4. PANADERÍA ECOLÓGICA 3ª PARTE (4 H).....	4
5. MÓDULO 5. CONSERVAS VEGETALES 1ª PARTE (4 H).....	4
6. MÓDULO 6. CONSERVAS VEGETALES 2ª PARTE (4 H).....	4
7. MÓDULO 7. VISITA A INDUSTRIAS ALIMENTARIAS RURALES. (4 H) ..	4
8. MÓDULO 8. SEGURIDAD E HIGIENE DE LOS ALIMENTOS. CARNET DE MANIPULADOR DE ALIMENTOS (4 H)	4
9. MÓDULO 9. COMERCIALIZACIÓN Y CADENA ALIMENTARIA (4 H.).....	4
10. MÓDULO 10. ELABORACIÓN PLAN DE NEGOCIO (4 H).....	5
11. LUGAR DE IMPARTICIÓN.....	5
12. CALENDARIO	6
13. METODOLOGÍA.....	7
14. ASISTENCIA	9
15. EVALUACIÓN	9

INDUSTRIA ALIMENTARIA ECOLÓGICA.

INTRODUCCIÓN A LA ELABORACIÓN DE PAN Y CONSERVAS VEGETALES ARTESANAS

40 horas: 30 teóricas y 10 prácticas.

1. MÓDULO 1. INDUSTRIA ALIMENTARIA ECOLÓGICA. MARCO TEÓRICO Y NORMATIVA (4 H)

- Tipos de Industrias Alimentarias. 1 hora.
- Marco normativo y requisitos legales. 3 horas.
 - Normativa en seguridad alimentaria.
 - Plan APPCC y Plan de autocontrol. Guías de buenas prácticas.
 - Certificación Ecológica.

2. MÓDULO 2. PANADERÍA ECOLÓGICA. 1ª PARTE (4 H)

- INTRODUCCIÓN E HISTORIA DE LA PANADERÍA.
 - Inmersión en el mundo del pan y las masas. El pan en la historia. El pan en España. Operaciones previas al trabajo de panadería y bollería. 1 Hora.
- UTILLAJE Y MAQUINARIA EN UN OBRADOR.
 - Utillaje específico en panadería y bollería. Utillaje y equipos complementarios. 1 Hora.
- MATERIAS PRIMAS.
 - La harina. Harinas en panadería. Agua. Levadura e impulsores. La sal. Azúcares. La leche. Productos lácteos. El huevo. Aditivos. Frutas. Frutos secos. Hierbas aromáticas y especias. 1 Hora.
- TIPOS DE MASAS Y PRODUCTOS DE PANADERÍA
 - Clasificación de los productos de panadería. Masas en panadería. Masas en bollería. El sistema matemático del panadero. Elaboración de la masa madre. Masas de pan y sus características. Anomalías en las masas de pan. 1 Horas.

3. MÓDULO 3. PANADERÍA ECOLÓGICA 2ª PARTE (4 H)

- TÉCNICAS Y OPERACIONES BÁSICAS EN PANADERÍA
 - Operaciones básicas en panadería. Técnicas básicas en panadería y bollería. 1 Horas.
- FASES DEL PROCESO DE PANIFICACIÓN
 - Amasado. Refinado. Reposo o fermentación primaria. División y pesado de la masa. Heñido o boleado. Reposo o segunda fermentación. Formado de las piezas. Entablado. Fermentación. Corte del pan. Horneado. Enfriado. Anomalías y soluciones. 2 Horas.
- PANADERÍA PARA COLECTIVOS ESPECIALES
 - Colectivos especiales. Celíacos. Diabéticos. Intolerantes a la lactosa. Intolerantes al huevo. Otras intolerancias. 1 Hora.

4. MÓDULO 4. PANADERÍA ECOLÓGICA 3ª PARTE (4 H)

- VISITA A PANADERÍA ECOLÓGICA. Modelo de negocio de buenas migas. 1 Hora.
- TALLER PRÁCTICO PREPARACIÓN DE MASAS Y HORNEADO. 2 Horas.
- DEGUSTACIÓN DE DIFERENTES ELABORACIONES ARTESANAS. 1 Hora.

5. MÓDULO 5. CONSERVAS VEGETALES 1ª PARTE (4 H)

- Principios y métodos usados para conservar alimentos. 1 Hora.
- Mermeladas. 2 Horas.
 - Definición de Mermelada y términos similares: jalea, confitura, compota y marmalade.
 - Pectina, grados Brix, acidez y gelificación.
- Otras conservas vegetales saladas. 1 Horas.
 - Condiciones de ph y temperatura
 - Tratamientos térmicos y equipos necesarios
 - Ejemplos de elaboraciones
 - Definición de líquido de gobierno

6. MÓDULO 6. CONSERVAS VEGETALES 2ª PARTE (4 H)

- Bebidas Vegetales: Leche de avena y modelo de negocios sostenible de La Retornable. 2 Horas.
- Proceso de elaboración de kombucha: definición de scoby y posibilidad de segunda fermentación. 1 Horas.
- Deshidratados, fritos, etc. 1 Hora.

7. MÓDULO 7. VISITA A INDUSTRIAS ALIMENTARIAS RURALES. (4 H)

- VISITA FÁBRICA DE CONSERVAS VEGETALES LA RETORNABLE. 2 Horas.
- VISITA A FÁBRICA DE SALSAS SIERRA NEVADA. 1 Hora.

8. MÓDULO 8. SEGURIDAD E HIGIENE DE LOS ALIMENTOS. CARNET DE MANIPULADOR DE ALIMENTOS (4 H)

- Marco normativo y requisitos legales. 2 horas
- Carnet de manipulador de alimentos. 2 horas

9. MÓDULO 9. COMERCIALIZACIÓN Y CADENA ALIMENTARIA (4 H.)

- Requisitos legales: Marco legislativo en la cadena alimentaria. 1 hora.
- Logística, medios técnicos e instalaciones. Circuitos de comercialización 1 hora.
- Economía: Costes, precios y márgenes. 1 hora.
- Valores añadidos y valorización de la actividad: Variedades locales, productos de

temporada, productos artesanos, comercio justo, economía circular (envases, transformación de excedentes...). 1 hora.

10. MÓDULO 10. ELABORACIÓN PLAN DE NEGOCIO (4 H)

- Definición de la Idea y modelo de negocio. 1 hora
- Recursos disponibles / Inversión necesaria. 1 hora
- Mercado potencial y estudio de la competencia. 1 hora
- Financiación. 1 hora

Objetivo General: Proporcionar a las personas beneficiarias las herramientas e instrumentos necesarios para el fomento del autoempleo mediante el desarrollo de proyectos agroindustriales ecológicos en el medio rural, de forma que garanticemos un alto índice de éxito en la constitución de iniciativas empresariales, basadas en los recursos locales y facilitándoles información básica para la creación de empresas. Desarrollar competencias para intervenir en la transformación de los diferentes tipos de materias primas de origen agropecuario y en la evaluación de la calidad de la materia prima, procesos y productos agroindustriales.

Objetivos específicos:

- Dotar a los alumnos de los conocimientos y herramientas necesarias para poder poner en marcha un proyecto de agroindustria ecológica en el territorio.
- Dominar el fundamento teórico del diseño de procesos agroindustriales.
- Conocer los distintos tipos de modelos aplicables al diseño de procesos
- Conocer y analizar el proceso de producción y transformación de diferentes materias primas alimentarias.
- Estudiar las distintas alternativas de aprovechamiento de subproductos de la industria alimentaria.
- Abrir perspectivas amplias que permitan visualizar maneras de agregar valor a las producciones agrarias de la comarca.
- Generar ideas para posibles desarrollos de productos no convencionales obtenidos a partir de estas materias primas.

11. LUGAR DE IMPARTICIÓN

La formación específica se llevará a cabo en sala cultural del Ayuntamiento de Churriana de la Vega.

Las tutorías individuales se llevarán a cabo en una habitación del mismo centro en el que se

impartirá la formación.

Las salidas para las actividades complementarias se llevarán a cabo a varias experiencias cercanas dentro del mismo día, mediante transporte colectivo.

12. CALENDARIO

La formación teórico-práctica se llevará a cabo en sesiones a lo largo de los meses de octubre y diciembre, en horario de 09:30 a 13:30, en un total 10 días.

LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
OCTUBRE				
17	18	19	20	21
24 MÓDULO 1. INDUSTRIA ALIMENTARIA ECOLÓGICA. MARCO TEÓRICO Y NORMATIVA (4 H)	25	26 MÓDULO 2. PANADERÍA ECOLÓGICA. 1ª PARTE (4 H)	27	28
NOVIEMBRE				
31	1	2 MÓDULO 3. PANADERÍA ECOLÓGICA. 2ª PARTE (4 H)	3	4
7 MÓDULO 4. PANADERÍA ECOLÓGICA. 3ª PARTE (4 H)	8	9 MÓDULO 5. CONSERVAS VEGETALES 1ª PARTE (4 H)	10	11
14 MÓDULO 6. CONSERVAS VEGETALES 2ª PARTE	15	16 MÓDULO 7. VISITA A INDUSTRIAS ALIMENTARIAS	17	18

(4 H)		RURALES		
21 MÓDULO 8. SEGURIDAD E HIGIENE DE LOS ALIMENTOS (4 H)	22	23 MÓDULO 9. COMERCIALIZACIÓN Y CADENA ALIMENTARIA (4 H.)	24	25
28 MÓDULO 10. ELABORACIÓN PLAN DE NEGOCIO (4 H)	29	30		

13. METODOLOGÍA

La metodología a desarrollar es activa y participativa, con el fin de potenciar situaciones y tiempos donde el alumnado desarrolle la capacidad de manipular, observar, explorar, experimentar, construir cada materia del módulo y propiciando a la vez experiencias que le permitan aplicar y construir sus conocimientos.

RECURSOS:

- Aula para la formación teórica. En las instalaciones del Centro Cultural del Ayuntamiento de Churriana de la Vega se cuenta con:
 - Aula de clases teóricas con proyector, y pizarra.
 - Conexión a internet WIFI.
 - Aula informatizada del centro Guadalinfo del municipio de Churriana de la Vega. Equipos informáticos individuales para el alumnado.
- Centro para la formación práctica. En las instalaciones de Valle y Vega contamos con:
 - Ordenadores y básculas digitales.
 - Programa de gestión ERP.
 - Conexión a internet WIFI.
 - Equipo y maquinaria para el transporte y cámaras frigoríficas.
 - Tienda física y cadena de montaje para participar in situ en todo el proceso desde la recepción del producto, su manipulado, montaje y preparación para el reparto.
- Panadería Ecológica Artesana: Buenas Migas en el municipio de Nigüelas. Se llevarán a cabo talleres prácticos y demostrativos de algunas de las operaciones básicas de panadería.

- Empresas agroindustriales ecológicas en las que ver y aplicar lo aprendido en aula. (Bebidas Vegetales: La Retornable; Fábrica de conservas y mermeladas La Pauleña).
- Fincas y explotaciones agrarias, ganaderas y agroindustriales ecológicas en las que ver y aplicar lo aprendido en aula.
- Material didáctico: manuales para complementar la formación teórica.

PRINCIPIOS METODOLÓGICOS: La metodología se basa en los siguientes principios:

- Activa.
- Participativa.
- Individualizada: adaptada a las necesidades del alumnado.
- Demostrativa.
- Inclusiva.
- Creativa
- Funcional
- Intuitiva

Además se podrán emplear, entre otras, las siguientes estrategias metodológicas:

- Aprendizaje basado en problemas.
- Grupos de discusión.
- Estudio de casos.
- Aprendizaje por descubrimiento o indagación.
- Role-play o dramatización.
- Juegos de rol.
- Lluvia de ideas o Brain Storming
- Uso de recursos didácticos: contenidos formativos del módulo, material complementario y de apoyo (vídeos, enlaces de interés, etc.)
- Actividades de aprendizaje y evaluación: cuestionarios de evaluación, tareas, etc.
- Herramientas de comunicación: foros (de novedades y temáticos), blog, chat, mensajería.

Los casos prácticos y problemas reales se abordarán a diario, de forma que en cada unidad se llevarán a cabo tareas prácticas que llevan al aprendizaje.

14. ASISTENCIA

Se documentará la asistencia al itinerario de cada participante mediante un parte de firmas de cada módulo.

15. EVALUACIÓN

Se llevará a cabo una evaluación al final de cada módulo. El docente llevará a cabo la coordinación y resultados de cada evaluación.

A lo largo del itinerario formativo el alumnado contará con una serie de evaluaciones.

Se realizará una evaluación continua y evaluación final a través de una prueba escrita al final de cada módulo, adaptada a las necesidades y características del alumnado.

La evaluación continua: Constituirá el principal método de evaluación, y se evaluarán las capacidades prácticas y conocimientos adquiridos por el alumnado:

- Evaluación de conocimientos; se realizarán exámenes tipo test de cada Unidad Formativa.
- Capacidades prácticas; se evaluarán a través del trabajo diario mediante la observación directa. Esta evaluación permitirá ir dando respuesta a las necesidades surgidas en el transcurso del aprendizaje. Se valorarán capacidades como iniciativa, capacidad de organización del trabajo, destrezas y habilidades adquiridas y realización de tareas, autonomía a la hora de ejecutar trabajos, actitud conciliadora ante conflictos, capacidad para resolver problemas eventuales, puntualidad, cumplimiento de normas, etc.

La evaluación final: Dictamina que el alumnado ha obtenido los objetivos fijados para cada módulo. Ésta se ha llevado a cabo teniendo en cuenta las evaluaciones anteriormente descritas.