

## RED ATP

TÍTULO DEL CURSO	<b><i>Herramientas para la producción y comercialización de productos panificados</i></b>
DIRECCIÓN	Avda. Gral. Paz 5445 (e/Albarellos y Constituyentes) Edificio 3 – 1º piso, Aula de Física
TELÉFONO	<b>4724-6200/300/400 int.: 6128</b>
DOCENTE/S	<b>Dra. Marcela Álvarez Ing. Eduardo Miculicich Lic. Edgardo Lombi Instr. Gastronómico Walter Gastaldo</b>

### Perfil requerido de los asistentes

Dirigido a personas con intención y actitud emprendedora, preferiblemente que ya estén comercializando productos panificados o con idea de concretar un micro-emprendimiento productivo.  
Para un mejor aprovechamiento del curso se recomienda que las personas que deseen concurrir tengan estudios primarios completos o experiencia equivalente.

### Objetivos del curso

- ✎ Adquirir herramientas para elaborar alimentos seguros y saludables.
- ✎ Conocer los elementos básicos para la elaboración de productos panificados.
- ✎ Incorporar nociones para administrar y comercializar productos en un micro-emprendimiento.

### Breve contenido programático

- ✎ Buenas prácticas de manufactura aplicadas a la elaboración de productos panificados.
- ✎ Descripción del proceso de fabricación de pan francés.
- ✎ Administración y comercialización de micro-emprendimientos.

### Observaciones

Se entregarán fotocopias de cada una de las exposiciones.  
La propuesta es cubrir todos los temas en una jornada. Por tal motivo se ruega la máxima puntualidad.

# **HERRAMIENTAS PARA LA PRODUCCIÓN Y COMERCIALIZACIÓN DE PRODUCTOS PANIFICADOS**

## **1º Día**

### **09:00 a 10:30:** *Alimentos y contaminación*

- ✂ Alimento. Calidad. Inocuidad. Manipulador de Alimentos. Contaminación. Manipulación Higiénica de Alimentos (MHA).
- ✂ Propiedades de los alimentos: nutricionales, sensoriales, de inocuidad.
- ✂ Naturaleza de la contaminación: física, química, biológica.
- ✂ Microorganismos, condiciones que favorecen su crecimiento.
- ✂ Contaminación cruzada.

### **10:30:** Pausa

### **10:45 a 12:00:** *Higiene Alimentaria*

- ✂ Enfermedades Transmitidas por Alimentos (ETA)
- ✂ Buenas Prácticas de Manufactura (BPM).
- ✂ Higiene de las instalaciones y equipos.
- ✂ Higiene personal.
- ✂ Control de plagas.

### **12:00:** Almuerzo

### **12:45 a 14:15:** *Condiciones del local de elaboración*

- ✂ Establecimiento.
- ✂ Equipos y utensilios.
- ✂ Desechos

### **14:15:** Pausa

### **14:30 a 16:00:** *Proceso de elaboración de productos panificados*

- ✂ Diferentes aspectos que intervienen en la elaboración de alimentos.
- ✂ Materias primas: harina, agua, sal, levadura, mejoradores.

## **2º Día**

### **09:00 a 10:15:** *Proceso de elaboración de productos panificados*

- ✂ Etapas para la elaboración de pan francés.
- ✂ Fórmula indicativa.
- ✂ Defectos del pan por no aplicar BPM durante la elaboración.
- ✂ Trámites legales.
- ✂ Recomendaciones generales para la buena organización de un micro-emprendimiento.

### **10:15:** Pausa

### **10:30 a 12:00:** *Herramientas de gestión*

- ✂ Información útil y necesaria para planificar un emprendimiento.
- ✂ Fortalezas, oportunidades, debilidades, amenazas (FODA).

### **12:00:** Almuerzo

### **12:45 a 14:15:** *Herramientas de gestión*

- ✂ Comercialización: competencia, proveedores, clientes, variable competitiva.
- ✂ ¿Quiénes serán nuestros clientes?

### **14:15:** Pausa

### **14:30 a 16:00** *Herramientas de gestión*

- ✂ ¿Cómo hacer las cuentas? Costos, precio de venta.

**16:00:** *Entrega de certificados*