

Innopan es el centro de difusión tecnológica especializado en tecnologías de panificación, que nace en el año 2007, con el propósito de mejorar la competitividad de las empresas del sector. La formación específica de cursos de alta calidad, constituye una de las principales líneas de actividad, con un éxito de participación elevado.

AIB Internacional, desde el año 1919 imparte programas educativos y técnicos de alto valor. A través de su escuela de panificación ofrece una amplia gama de actividades educativas en las áreas de ciencia y tecnología de panificación.

Innopan quiere acercar la formación de calidad especializada a los profesionales del sector panadero. El programa se impartirá en español, salvando la barrera del idioma.



Ambas entidades unen sus capacidades y experiencia para ofrecer en España el **Certificado en Panificación**, a través de este programa privado de formación.



American Institute of Bakery
International, Inc.
PO Box 3999
Manhattan, KS 66505-3999
USA
Tel. 800-633-5137
www.aibonline.org



Parque Científico y Tecnológico
Agroalimentario de Lleida
Edificio H3, 1º - A.
25003, Lleida
Tel.: 973 28 38 41
www.innopan.com
info@innopan.com

Programa 2012

Programa de
formación:
**CERTIFICADO
EN PANIFICACIÓN**

Tecnología aplicada al pan



Duración: 96 horas

Organizan en Lleida:



CERTIFICADO EN PANIFICACIÓN

El Programa tiene como principal **objetivo** la adquisición, mejora y actualización de los conocimientos, prácticas y principios empleados en panadería.

Está dirigido a profesionales del sector panadero, implicados en actividades de producción, de I+D, de control de calidad, de servicios técnicos, de marketing... y en general, a emprendedores y profesionales interesados en actualizar conocimientos y prácticas.

El programa está dividido en cuatro módulos presenciales teórico-prácticos. Para obtener el *certificado en panificación* deben cursarse los **cuatro módulos** repartidos a lo largo de un año. Cada uno de los módulos tiene una duración de **tres días** y finaliza con un **examen**.

Pueden realizarse los módulos de manera independiente, obteniendo un certificado de cada módulo.

¿Desea completar su formación en panadería de forma intensiva?

¿Se está planteando emprender un negocio de panadería?

¿Desea ampliar su oferta de productos?

Este curso le ofrece la oportunidad de conocer las últimas tendencias europeas y americanas en tecnología de panificación y ampliar sus conocimientos en variedades de panes, con el nivel científico-técnico que le ofrecen la AIB Internacional e Innopan.

ESTRUCTURA DEL PROGRAMA:

MÓDULOS

1. Función de los ingredientes y control del proceso de panificación (24 horas)

Se trabajará sobre el manejo de las principales materias primas, sus funciones y las tecnologías aplicadas al proceso de panificación. Se identificarán relaciones causa-efecto a partir de variaciones durante el proceso de elaboración. Se estudiarán los distintos tipos de masas madre.

2. Aplicación de conocimientos en la producción de diversos tipos de panes (24 horas)

Se trabajarán las pautas en la formulación y procesado de distintos panes y el porqué de los diferentes procesos de elaboración. Se hará especial hincapié en la tecnología de congelación (panes precocidos) y el alargamiento de la vida útil en panes.

3. Corrección y prevención de problemas técnicos en la producción de panes (24 horas)

A lo largo de este módulo se repasarán los potenciales problemas (causa-efecto) que afectan a la calidad del producto final. En este módulo Innopan completa el programa profundizando en los equipos y procedimientos de análisis de harina de trigo, así como en la interpretación de sus resultados.

4. Gestión de la empresa panificadora (24 horas)

Se revisarán las principales tendencias en la gestión de la industria panadera, se aprenderá a calcular los costes de producción y se realizarán ejercicios de liderazgo, comunicación, capacidad de producción, etc.

FECHAS

El curso tendrá lugar en las instalaciones de Innopan, en Lleida, en horario de mañana y tarde, durante las siguientes fechas de 2012:

Módulo 1: 14, 15 y 16 de febrero.

Módulo 2: 18, 19 y 20 de abril.

Módulo 3: 25, 26, y 27 de septiembre.

Módulo 4: 13, 14 y 15 de noviembre.

Los horarios se concretarán con suficiente antelación.

INSCRIPCIONES

Precio de módulo individual: 500 € (Bonificable hasta 312 €)
Programa completo (cuatro módulos): 1.800 € (Bonificable hasta 1.248 €).

Bonificaciones de la Fundación Tripartita para la formación en el Empleo, consultar <http://www.fundaciontripartita.org/>
El precio incluye material didáctico y comida.

Política de cancelación

Es imprescindible formalizar la inscripción al menos dos semanas antes del inicio de cada módulo. Sólo podrán realizarse cancelaciones hasta una semana antes, cargándose un 20% en concepto de gastos de gestión. Fuera de este plazo, no se efectuarán reembolsos. Las devoluciones se realizarán dentro de los 60 días laborales posteriores a la terminación del módulo.

Si la persona inscrita no puede participar en el curso, se podrá sustituir por otra persona de la misma empresa avisando previamente.

Las plazas son limitadas por riguroso orden de inscripción.

Para formalizar la inscripción contacte con nosotros:
info@innopan.com ó 973 283 841.