

Elaboraciones Básicas de Panadería y Bollería (60H)**Almacenaje y operaciones auxiliares en panadería-bollería****1 Principales materias primas utilizadas en panadería-bollería**

- 1.1 Harinas, composición y características físicas y químicas
- 1.2 Clasificación y tipos de harinas
- 1.3 Harinas en bollería y pastelería
- 1.4 Harinas especiales para panes de molde
- 1.5 Almacenamiento de harinas y transporte
- 1.6 Levadura
- 1.7 El agua y la sal
- 1.8 Edulcorantes naturales y artificiales
- 1.9 Aditivos y coadyudantes en la panificación
- 1.10 Huevos y ovoproductos
- 1.11 Materias grasas
- 1.12 Productos lácteos
- 1.13 Cacao y productos derivados
- 1.14 Frutas y derivados
- 1.15 Frutos secos y especias
- 1.16 Materiales auxiliares utilizadas en panadería y pastelería
- 1.17 Principales intolerancias o alergias alimentarias
- 1.18 Actividades: principales materias primas utilizadas en panadería-bollería

2 Aprovisionamiento de almacén

- 2.1 Conceptos básicos de aprovisionamiento y stock
- 2.2 Definición y aspectos básicos del stock
- 2.3 Nivel de servicio y coste de ruptura del stock
- 2.4 El stock de seguridad
- 2.5 Parámetros del stock
- 2.6 Movimientos físicos y administrativos del stock
- 2.7 Control de stocks
- 2.8 El almacenaje como función logística
- 2.9 Procesos en la actividad del almacenaje
- 2.10 Elementos físicos del almacenaje
- 2.11 Tipos de ubicaciones
- 2.12 Tipos de pasillos
- 2.13 Tipos de medios operativos
- 2.14 Sistemas físicos de almacenaje
- 2.15 Sistemas operativos del almacenaje
- 2.16 Conceptos de propiedad, dominio y custodia
- 2.17 Operadores logísticos
- 2.18 Valoración de existencias
- 2.19 Documentación técnica relacionada con el aprovisionamiento
- 2.20 Elaboración de fichas de almacén
- 2.21 Nota de pedido
- 2.22 Notas de entrega interna
- 2.23 Documentación de suministros (albaranes)
- 2.24 Documentos de control de almacén
- 2.25 Actividades: aprovisionamiento de almacén

3 Expedición de mercancías

- 3.1 Organización de la expedición
- 3.2 Transporte externo
- 3.3 Criterios de selección del medio de transporte
- 3.4 Tipos de transporte desde el punto de vista del usuario
- 3.5 El fraccionamiento de la carga
- 3.6 Las rutas de transporte



- 3.7 Aplicación al transporte de los conceptos de propiedad
- 3.8 Actividades: expedición de mercancías

4 Maquinaria, equipos e instalaciones y utillaje

- 4.1 Maquinarias de elaboración
- 4.2 Máquinas de cocción
- 4.3 Máquinas auxiliares
- 4.4 Utensilios
- 4.5 Otras maquinarias
- 4.6 Medidas de seguridad en general
- 4.7 El material utilizado debe estar siempre limpio
- 4.8 Actividades: maquinaria, equipos e instalaciones y utillaje
- 4.9 Cuestionario: cuestionario módulo 1 unidad 1

Elaboración de productos de panadería

1 Caracterización de los tipos de masas y productos de panadería

- 1.1 Clasificación de los productos de panadería
- 1.2 Tipos de masas de panadería
- 1.3 Formulación
- 1.4 Sistemas de panificación
- 1.5 Preparación de la masa madre
- 1.6 Defectos en la masa
- 1.7 Actividades: caracterización de los tipos de masas y productos de panadería

2 Operaciones de elaboración de productos de panadería

- 2.1 Etapas del proceso de panificación
- 2.2 Estandarización de receta
- 2.3 Obtención de piezas individuales
- 2.4 Tipos de panes
- 2.5 Actividades: operaciones de elaboración de productos de panadería

3 Aplicaciones técnicas del frío en panadería

- 3.1 Pan precocido y congelado
- 3.2 Fermentación controlada y aletargada
- 3.3 Ventajas e inconvenientes de la utilización del frío en panadería
- 3.4 Actividades: aplicaciones técnicas del frío en panadería
- 3.5 Cuestionario: cuestionario módulo 1 unidad 2

Elaboración de los productos de bollería

1 Caracterización de los tipos de masas y productos de bollería

- 1.1 Clasificación de los productos de bollería
- 1.2 Masas especiales
- 1.3 Tipos de masas en bollería
- 1.4 Pastas azucaradas o secas
- 1.5 Formulación
- 1.6 Preparación de la esponja
- 1.7 Productos finales de bollería
- 1.8 Actividades: caracterización de los tipos de masas y productos de bollería

2 Operaciones de elaboración de productos de bollería

- 2.1 Operaciones previas
- 2.2 Tipos de masas
- 2.3 Amasado. variables a controlar
- 2.4 Reposo en masa o en bloque
- 2.5 Proceso de hojaldrado manual o mecánico
- 2.6 Proceso de fermentación

- 2.7 Corte o greñado manual o mecánico
- 2.8 Tratamiento térmico de las masas de bollería
- 2.9 Deshorneado y enfriado de las piezas
- 2.10 Anomalías más frecuentes
- 2.11 Recetas
- 2.12 Actividades: operaciones de elaboración de productos de bollería

3 Aplicaciones técnicas del frío en bollería

- 3.1 Masa de bollería precocida, congelada o refrigerada
- 3.2 Fermentación controlada y aletargada
- 3.3 Masa ultracongelada antes o después de la fermentación
- 3.4 Adaptación de las formulas y procesos a las técnicas anteriores
- 3.5 Anomalías, causas y posibles correcciones
- 3.6 Regeneración de masas ultracongeladas
- 3.7 Actividades: aplicaciones técnicas del frío en bollería
- 3.8 Cuestionario: cuestionario módulo 1 unidad 3
- 3.9 Cuestionario: cuestionario módulo 1

Elaboraciones complementarias, Decoración y Envasado en Panadería y Bollería (30H)

Elaboraciones complementarias en panadería y bollería

1 Proceso de elaboración de cremas con huevo

- 1.1 Tipos
- 1.2 Identificación de los ingredientes propio de cada elaboración
- 1.3 Recetas básicas
- 1.4 Análisis de las anomalías y defectos más frecuentes
- 1.5 Conservación y normas de higiene
- 1.6 Actividades: proceso de elaboración de cremas con huevo

2 Procesos de elaboración de cremas batidas

- 2.1 Tipos
- 2.2 Identificación de los ingredientes propio de cada elaboración
- 2.3 Recetas básicas
- 2.4 Análisis de las anomalías y defectos más frecuentes
- 2.5 Conservación y normas de higiene
- 2.6 Actividades: procesos de elaboración de cremas batidas

3 Proceso de elaboración de cremas ligeras

- 3.1 Tipos
- 3.2 Identificación de los ingredientes propio de cada elaboración
- 3.3 Recetas básicas
- 3.4 Análisis de las anomalías y defectos más frecuentes
- 3.5 Conservación y normas de higiene
- 3.6 Actividades: proceso de elaboración de cremas ligeras

4 Proceso de elaboración de rellenos salados

- 4.1 Tipos
- 4.2 Identificación de los ingredientes propio de cada elaboración
- 4.3 Recetas básicas
- 4.4 Conservación y normas de higiene
- 4.5 Actividades: proceso de elaboración de rellenos salados

5 Proceso de elaboración de cubiertas

- 5.1 Tipos
- 5.2 Identificación de los ingredientes propio de cada elaboración
- 5.3 Recetas básicas
- 5.4 Conservación y normas de higiene



5.5 Actividades: proceso de elaboración de cubiertas

5.6 Cuestionario: cuestionario módulo 2 unidad 1

Decoración de productos de panadería y bollería

1 Operaciones previas

1.1 Acondicionamiento de las masas bases

1.2 Acondicionamiento de los productos complementarios

1.3 Selección, acondicionamiento y regulación del equipo

1.4 Actividades: operaciones previas

2 Descripción de las técnicas

2.1 Descripción de las técnicas habitualmente utilizadas para el acabado

2.2 Actividades: descripción de las técnicas

3 Descripción de los equipos

3.1 Baños maría

3.2 Atemperadores de cobertura

3.3 Inyectores de cremas

3.4 Dosificadores-mezcladores de agua

3.5 Bañadoras

3.6 Nebulizadores

3.7 Palas de quemar

3.8 Sopletes

3.9 Mangas pasteleras

3.10 Cartuchos o cornets

3.11 Paletas

3.12 Aerógrafo

3.13 Pintado

3.14 Glaseado

3.15 Flameado

3.16 Actividades: descripción de los equipos

4 Acabado y decoración de productos de panadería y bollería

4.1 Elementos decorativos habituales

4.2 Tendencias actuales en decoración

4.3 Actividades: acabado y decoración de productos de panadería y bollería

4.4 Cuestionario: cuestionario módulo 2 unidad 2

Envasado y presentación de productos de panadería y bollería

1 Envasado

1.1 Maquinaria de envasado

1.2 Operaciones de envasado

1.3 Embolsado

1.4 Retractilado

1.5 Enfajado

1.6 Encapsulado

1.7 Actividades: envasado

2 Etiquetado

2.1 Normativa

2.2 Etiquetado

2.3 Actividades: etiquetado

3 Embalaje

3.1 Operación de embalaje

3.2 Equipos de embalaje

- 3.3 Empaquetado de productos ante el cliente
- 3.4 Transporte, venta, exportación e importación
- 3.5 Actividades: embalaje

4 Exposición de productos en el punto de venta

- 4.1 Expositores y escaparates
- 4.2 La publicidad en el punto de venta
- 4.4 Cuestionario: cuestionario módulo 2 unidad 3
- 4.5 Cuestionario: cuestionario módulo 2

Seguridad e Higiene en un obrador de Panadería y Bollería (60H)

1 Requisitos higiénico-sanitarios

- 1.1 Normativa general de higiene aplicable a la actividad
- 1.2 Condiciones de los establecimientos, del material y del personal
- 1.3 Materiales y construcción higiénica de los equipos
- 1.4 Higiene
- 1.5 Responsabilidades y competencias

2 Mantenimiento de buenas prácticas higiénicas

- 2.1 Personal de fabricación
- 2.2 Personal manipulador
- 2.3 Salud e higiene personal
- 2.4 Actividades: mantenimiento de buenas prácticas higiénicas

3 Aplicación de buenas prácticas de manipulación de alimentos

- 3.1 Alimentación y salud
- 3.2 Alteración y contaminación de los alimentos
- 3.3 Fuentes de contaminación de los alimentos
- 3.4 Principales factores que contribuyen al crecimiento bacteriano
- 3.5 Actividades: aplicación de buenas prácticas de manipulación de alimentos

4 Aplicación de sistemas de autocontrol

- 4.1 Autocontrol
- 4.2 Responsabilidad de la empresa
- 4.3 Actividades: aplicación de sistemas de autocontrol

5 Incidencia ambiental de la industria alimentaria

- 5.1 Agentes y factores de impacto
- 5.2 Tratamiento de residuos
- 5.3 Normativa aplicable sobre protección ambiental
- 5.4 Otras técnicas de prevención o protección
- 5.5 Consumo de agua
- 5.6 Actividades: incidencia ambiental de la industria alimentaria

6 Prevención y protección de riesgos laborales

- 6.1 Evaluación de riesgos profesionales
- 6.2 Condiciones específicas de seguridad
- 6.3 Identificación y aplicación de las normas específicas de seguridad
- 6.4 Tipos de planes de emergencia
- 6.5 Señalización
- 6.6 Medios de protección colectiva y equipos de protección individual
- 6.7 Materiales y locales de primeros auxilios
- 6.8 Primeros auxilios
- 6.9 Actividades: prevención y protección de riesgos laborales
- 6.10 Cuestionario: cuestionario módulo 3

Almacenaje y operaciones auxiliares en Pastelería-Confitería (40H)**1 Materias primas utilizadas en pastelería - confitería**

- 1.1 Harinas
- 1.2 Levaduras e impulsores
- 1.3 El agua y la sal
- 1.4 Edulcorantes
- 1.5 Aditivos
- 1.6 Huevos y ovoproductos
- 1.7 Materias grasas
- 1.8 Productos lácteos
- 1.9 Cacao y productos derivados
- 1.10 Frutas y derivados
- 1.11 Frutos secos y especias
- 1.12 Materias auxiliares utilizadas en pastelería - confitería
- 1.13 Principales intolerancias o alergias alimentarias
- 1.14 Actividades: materias primas utilizadas en pastelería - confitería

2 Gestión de almacén en pastelería - confitería

- 2.1 Tipos de stock - variables
- 2.2 Control de existencias
- 2.3 Valoración de existencias
- 2.4 Documentación técnica relacionada con el aprovisionamiento
- 2.5 Elaboración de fichas de almacén
- 2.6 Notas de pedido
- 2.7 Notas de entrega interna
- 2.8 Documentación de suministros
- 2.9 La factura
- 2.10 Actividades: gestión de almacén en pastelería - confitería

3 Recepción de mercancías en pastelería - confitería

- 3.1 Organización de la recepción
- 3.2 Operaciones y comprobaciones generales en recepción
- 3.3 Compra - documentación de entrada y salida
- 3.4 Medición y pasaje de cantidades
- 3.5 Protección de las mercancías
- 3.6 Actividades: recepción de mercancías en pastelería - confitería

4 Almacenamiento y control de almacén en pastelería - confitería

- 4.1 Sistemas de almacenaje y tipos de almacén
- 4.2 Ubicación de mercancías
- 4.3 Acondicionamiento y distribución del almacén
- 4.4 Normativa que regula la prevención de accidentes en el almacén
- 4.5 Documentos de control de almacén
- 4.6 Actividades: almacenamiento y control de almacén en pastelería - confitería

5 Expedición en mercancías en pastelería - confitería

- 5.1 Organización de la expedición
- 5.2 Transporte externo
- 5.3 Criterios de selección del medio de transporte
- 5.4 Tipos de transporte desde el punto de vista del usuario
- 5.5 El fraccionamiento de la carga
- 5.6 Las rutas de transporte
- 5.7 Aplicación al transporte de los conceptos de propiedad
- 5.8 Actividades: expedición en mercancías en pastelería - confitería

6 Puesta a punto de utillaje

- 6.1 El obrador de pastelería y repostería



- 6.2 Distribución de equipos y áreas de trabajo
- 6.3 Dispositivos de seguridad
- 6.4 Limpieza de área de trabajo
- 6.5 Actividades: puesta a punto de utillaje
- 6.6 Cuestionario: cuestionario módulo 1

Elaboraciones Básicas para Pastelería-Repostería (40H)

Elaboración de masas y pastas de pastelería-repostería

1 Operaciones previas a las elaboraciones de pastelería y repostería

- 1.1 Deducción y cálculo de las necesidades de género
- 1.2 Aprovisionamiento interno
- 1.3 Regeneración y acondicionamiento de materias primas
- 1.4 Actividades: operaciones previas a las elaboraciones de pastelería y repostería

2 Operaciones y técnicas básicas en pastelería - repostería

- 2.1 Operaciones básicas
- 2.2 Técnicas básicas
- 2.3 Actividades: operaciones y técnicas básicas en pastelería - repostería

3 Elaboración de masa y pastas en pastelería y repostería

- 3.1 Tipos de masas
- 3.2 Amasado
- 3.3 Reposo en masa o en bloque
- 3.4 Proceso de hojaldrado manual o mecánico
- 3.5 Proceso de fermentación
- 3.6 Tratamiento térmico de las masas de bollería
- 3.7 Deshornado y enfriado de las piezas
- 3.8 Anomalías más frecuentes
- 3.9 Formulación
- 3.10 Preparación de la esponja
- 3.11 Productos finales de bollería
- 3.12 Actividades: elaboración de masa y pastas en pastelería y repostería

4 Elaboración de pastelería y repostería para colectivos especiales

- 4.1 Formulación y ficha técnica de elaboración de los productos
- 4.2 Actividades: elaboración de pastelería y repostería para colectivos especiales

5 Aplicación de las técnicas de frío

- 5.1 Aplicación de las técnicas de frío
- 5.2 Fermentación controlada y aletargada
- 5.3 Masa ultracongelada antes o después de la fermentación
- 5.4 Adaptación de las fórmulas y procesos a las técnicas anteriores
- 5.5 Anomalías causas y posibles correcciones
- 5.6 Regeneración de masas ultracongeladas
- 5.7 Actividades: aplicación de las técnicas de frío
- 5.8 Cuestionario: cuestionario módulo 2 unidad 1

Elaboraciones complementarias en pastelería-repostería

1 Operaciones previas a las elaboraciones complementarias

- 1.1 Regeneración y acondicionamiento de materias primas
- 1.2 Aprovisionamiento interno formulación de documentación
- 1.3 Selección acondicionamiento y regulación del equipo
- 1.4 Actividades: operaciones previas a las elaboraciones complementarias

2 Elaboración de cremas o rellenos dulces

- 2.1 Principales tipos de cremas
- 2.2 Tipo crema pastelera
- 2.3 Identificación de los ingredientes propios de cada elaboración
- 2.4 Formulación de las distintas elaboraciones
- 2.5 Análisis de las anomalías y defectos más frecuentes
- 2.6 Conservación y normas de higiene
- 2.7 Identificación de los ingredientes propio de cada elaboración
- 2.8 Formulación de las distintas elaboraciones
- 2.9 Análisis de las anomalías y defectos más frecuentes
- 2.10 Conservación y normas de higiene
- 2.11 Tipos chantilly fondant y otras
- 2.12 Ingredientes propio de cada elaboración
- 2.13 Formulación de las distintas elaboraciones
- 2.14 Análisis de las anomalías y defectos más frecuentes
- 2.15 Conservación y normas de higiene
- 2.16 Actividades: elaboración de cremas o rellenos dulces

3 Elaboración de rellenos salados

- 3.1 Tipos crema base
- 3.2 Identificación de los ingredientes propio de cada elaboración
- 3.3 Formulación de las distintas elaboraciones
- 3.4 Conservación y normas de higiene
- 3.5 Elaboración de cubiertas en pastelería
- 3.6 Identificación de los ingredientes propios de cada elaboración
- 3.7 Formulación de las distintas elaboraciones
- 3.8 Conservación y normas de higiene
- 3.9 Actividades: elaboración de rellenos salados

4 Aplicación de las técnicas de frío

- 4.1 Congelación descongelación de productos complementarios
- 4.2 Fermentación controlada y aletargada
- 4.3 Masa ultracongelada antes o después de la fermentación
- 4.4 Adaptación de las fórmulas y procesos de elaboración
- 4.5 Principales anomalías, causas y posibles correcciones
- 4.6 Regeneración de masas ultracongeladas
- 4.7 Actividades: aplicación de las técnicas de frío
- 4.8 Cuestionario: cuestionario módulo 2 unidad 2
- 4.9 Cuestionario: cuestionario módulo 2

Productos de confitería y otras especialidades (30H)**Elaboraciones de chocolate y derivados, turrone, mazapanes y golosinas****1 Procesado del cacao**

- 1.1 Definición y clasificación de los derivados del cacao
- 1.2 Procesado del fruto del cacao
- 1.3 Procesado de las habas de cacao
- 1.4 Procesado de la torta de cacao
- 1.5 Maquinaria utilizada en los distintos procesos
- 1.6 Actividades: procesado del cacao

2 Elaboración de chocolate

- 2.1 Tipos de chocolate y sucedáneos
- 2.2 Proceso de obtención del chocolate
- 2.3 Principales elaboraciones con chocolate
- 2.4 Principales elaboraciones con chocolate ii
- 2.5 Principales elaboraciones con chocolate iii

- 2.6 Principales elaboraciones con chocolate iv
- 2.7 Actividades: elaboración de chocolate

3 Elaboración de mazapanes y turrone

- 3.1 Definición, tipos y calidades de turrone y mazapanes
- 3.2 Elaboraciones complementarias
- 3.3 Proceso de elaboración de turrone
- 3.4 Proceso de elaboración de mazapanes
- 3.5 Proceso de elaboración de polvorone
- 3.6 Actividades: elaboración de mazapanes y turrone

4 Elaboración de caramelos y otras golosinas

- 4.1 Definición y clasificación de estos productos
- 4.2 Tecnología de fabricación de caramelos duros y blandos
- 4.3 Actividades: elaboración de caramelos y otras golosinas
- 4.4 Cuestionario: cuestionario módulo 3 unidad 1

Elaboración de galletas, helados artesanos y especialidades diversas

1 Elaboración de productos de galletería

- 1.1 Definición y clasificación de las masas de galletería
- 1.2 Actividades: elaboración de productos de galletería

2 Elaboración de helados artesanos

- 2.1 Definición y clasificación de los helados
- 2.2 Actividades: elaboración de helados artesanos

3 Elaboración de especialidades diversas

- 3.1 Principales elaboraciones
- 3.2 Principales elaboraciones ii
- 3.3 Principales elaboraciones iii
- 3.4 Técnicas de los postres elementales más representativos
- 3.5 Técnicas de los postres elementales más representativos ii
- 3.6 Técnicas de los postres elementales más representativos iii
- 3.7 Técnicas de los postres elementales más representativos iv
- 3.8 Actividades: elaboración de especialidades diversas
- 3.9 Cuestionario: cuestionario módulo 3 unidad 2
- 3.10 Cuestionario: cuestionario módulo 3

Acabado y decoración de productos de Pastelería y confitería (10H)

1 Acondicionamiento de los productos

- 1.1 Acondicionamiento de las masas bases
- 1.2 Acondicionamiento de los productos complementarios
- 1.3 Selección, acondicionamiento y regulación del equipo
- 1.4 Actividades: acondicionamiento de los productos

2 Manejo de equipos industriales para la decoración

- 2.1 Banos maría
- 2.2 Atemperadores de cobertura
- 2.3 Bañadoras, nebulizadores, palas de quemar y sopletes
- 2.4 Mangas pasteleras, cartuchos o cornets, paletas y aerógrafos
- 2.5 Pintado, glaseado y flameado
- 2.6 Actividades: manejo de equipos industriales para la decoración

3 Técnicas artesanales para el acabado y decoración

- 3.1 Técnicas artesanales para el acabado
- 3.2 Elementos decorativos habituales



- 3.3 Tendencias actuales en decoración
- 3.4 Actividades: técnicas artesanales para el acabado y decoración
- 3.5 Cuestionario: cuestionario módulo 4

Envasado y presentación de productos de pastelería y confitería (20H)

1 Envasado en pastelería-confitería

- 1.1 Maquinaria de envasado
- 1.2 Operaciones de envasado
- 1.3 Actividades: envasado en pastelería-confitería

2 Embalaje y etiquetado en pastelería-confitería

- 2.1 Operaciones de embalaje
- 2.2 Equipos de embalaje
- 2.3 Empaquetado de productos ante el cliente
- 2.4 Transporte, venta, exportación e importación
- 2.5 Etiquetas
- 2.6 Actividades: embalaje y etiquetado en pastelería-confitería

3 Exposición y venta de productos

- 3.1 Expositores y escaparates
- 3.2 La publicidad en el punto de venta
- 3.3 Actividades: exposición y venta de productos
- 3.4 Cuestionario: cuestionario módulo 5

Seguridad e Higiene en Pastelería y Confitería (40H)

1 Requisitos higiénico-sanitarios

- 1.1 Normativa general de higiene aplicable a la actividad
- 1.2 Condiciones de los establecimientos, del material y del personal
- 1.3 Materiales y construcción higiénica de los equipos
- 1.4 Higiene
- 1.5 Responsabilidades y competencias
- 1.6 Actividades: requisitos higiénico-sanitarios

2 Mantenimiento de buenas prácticas higiénicas

- 2.1 Personal de fabricación, distribución y venta de panes y bollería
- 2.2 Personal manipulador
- 2.3 Salud e higiene personal
- 2.4 Actividades: mantenimiento de buenas prácticas higiénicas

3 Aplicación de buenas prácticas de manipulación de alimentos

- 3.1 Alimentación y salud
- 3.2 Alteración y contaminación de los alimentos
- 3.3 Fuentes de contaminación de los alimentos
- 3.4 Principales factores que contribuyen al crecimiento bacteriano
- 3.5 Actividades: aplicación de buenas prácticas de manipulación de alimentos

4 Aplicación de sistemas de autocontrol

- 4.1 Autocontrol
- 4.2 Responsabilidad de la empresa en la prevención de enfermedades
- 4.3 Actividades: aplicación de sistemas de autocontrol

5 Incidencia ambiental de la industria alimentaria

- 5.1 Agentes y factores de impacto
- 5.2 Tratamiento de residuos
- 5.3 Normativa aplicable sobre protección ambiental
- 5.4 Consumo de agua
- 5.5 Actividades: incidencia ambiental de la industria alimentaria

6 Prevención y protección de riesgos laborales

- 6.1 Evaluación de riesgos profesionales
- 6.2 Condiciones específicas de seguridad
- 6.3 Identificación y aplicación de las normas específicas de seguridad
- 6.4 Tipos de planes de emergencia
- 6.5 Señalización
- 6.6 Medios de protección colectiva y equipos de protección individual
- 6.7 Materiales y locales de primeros auxilios
- 6.8 Primeros auxilios
- 6.9 Actividades: prevención y protección de riesgos laborales
- 6.10 Cuestionario: cuestionario módulo 6