

FICHA TÉCNICA

Curso: Almacenaje y operaciones auxiliares en panadería y bollería. INAF0108 - Panadería y Bollería

Horas: 60

Objetivos:

Caracterizar las materias primas, auxiliares y principales productos finales de panadería y bollería.
Recepcionar, clasificar y codificar las materias primas y auxiliares, aplicando, para su almacenamiento, los criterios adecuados a cada producto.
Controlar las existencias y organizar el suministro interno a las líneas de producción, con arreglo a los programas establecidos.
Organizar la expedición de productos terminados, justificando las condiciones de transporte y conservación.
Identificar los requerimientos y realizar las operaciones de limpieza, preparación y mantenimiento de primer nivel de utillaje, maquinaria y equipos de elaboración.

Dirigido a:

Panadero.
Operador de máquinas para elaborar productos de panadería y repostería industrial, en general.
Operador de hornos de panadería y repostería industrial.
Operador de máquinas envasadoras de productos de panadería y repostería industrial.
Operador de máquinas de control para la producción de artículos de panadería y repostería industrial.
Elaborador de bollería
Elaborador de masas y bases de pizzas
Trabajadores relacionados con el procesamiento de alimentos

Capacita para:

Para conocer todos los aspectos necesarios para gestionar una panadería-bollería, desde la entrada de las materias primas hasta su despacho al cliente. Se estudian materias como la higiene, la gestión, los aspectos legales o la fabricación.

Otros datos:

Para alumnos sin conocimientos previos que deseen adquirir una buena base en materia de

FICHA TÉCNICA

panadería y bollería.

Profesionales que, dada la constante evolución del mundo de la alimentación, deseen mejorar su preparación tanto artesanal como técnica y gestora, para así ser más competitivos.

La división en capítulos permite que este manual sea de fácil asimilación, pues la información se expone de forma correlativa y ordenada.

En el primer capítulo se trata la materia artesanal, pues es pilar básico para el funcionamiento de un negocio dedicado a su fabricación y venta.

La preparación en fabricación se respalda con formación legal para asegurar contratos correctos o apropiados a sus necesidades, sin abusos por parte de un proveedor.

Conocer la existencia y/o actualización de los requisitos exigidos por la Autoridad Sanitaria en el campo de la panadería y bollería.

Cada capítulo presenta una autoevaluación para que el alumno pueda valorar si ha asimilado los conocimientos transmitidos.

Contenido Formativo:

1. Principales materias primas utilizadas en panadería-bollería

- 1.1. Introducción
- 1.2. Harinas
- 1.3. Levaduras e impulsores
- 1.4. Agua y sal
- 1.5. Edulcorantes
- 1.6. Aditivos
- 1.7. Huevos y ovoproductos
- 1.8. Materias grasas
- 1.9. Productos lácteos
- 1.10. Cacao y productos derivados
- 1.11. Frutas y derivados
- 1.12. Frutos secos y especias
- 1.13. Materias auxiliares utilizadas en panadería y pastelería
- 1.14. Determinaciones organolépticas (test sensoriales y catas) y físico-químicas básicas de las materias primas
- 1.15. Principales intolerancias o alergias alimentarias relacionadas con las materias primas utilizadas en panadería y bollería
- 1.16. Resumen

2. Aprovisionamiento de almacén

- 2.1. Introducción
- 2.2. Tipos de stock (máximo, óptimo, de seguridad y mínimo). Variables
- 2.3. Control de existencias. Inventario y sus tipos. Rotaciones
- 2.4. Valoración de existencias. Métodos de valoración. Pmp, fifo y otros
- 2.5. Documentación técnica relacionada con el aprovisionamiento

FICHA TÉCNICA

2.6. Resumen

3. Recepción de mercancías

- 3.1. Introducción
- 3.2. Organización de la recepción
- 3.3. Operaciones y comprobaciones generales en recepción
- 3.4. Documentación de entrada y de salida
- 3.5. Medición y pesaje de cantidades
- 3.6. Otros controles (físicos, organolépticos, caducidad, y otros)
- 3.7. Protección de las mercancías
- 3.8. Resumen

4. Almacenamiento. Control de almacén

- 4.1. Introducción
- 4.2. Sistemas de almacenaje, tipos de almacén
- 4.3. Clasificación y codificación de mercancías
- 4.4. Procedimientos y equipos de carga-descarga, transporte y manipulación internos
- 4.5. Ubicación de mercancías, aprovechamiento óptimo del espacio y señalización
- 4.6. Condiciones generales de conservación, en función del tipo de mercancías
- 4.7. Acondicionamiento y distribución del almacén
- 4.8. Cálculo de los costes de almacenaje y manipulación
- 4.9. Documentación interna del control de almacén: registros de entradas y salidas
- 4.10. Tendencias actuales de almacenamiento
- 4.11. Normativa que regula la prevención de accidentes en el almacén
- 4.12. Aplicación de las TIC en la gestión de almacén
- 4.13. Resumen

5. Expedición de mercancías

- 5.1. Introducción
- 5.2. Organización de la expedición
- 5.3. Operaciones y comprobaciones generales
- 5.4. Transporte externo
- 5.5. Resumen

6. Puesta a punto de utillaje, equipos e instalaciones de elaboración de productos de panadería y bollería

- 6.1. Introducción
- 6.2. Identificación y reconocimiento de utillaje, maquinaria y equipos
- 6.3. Dispositivos de seguridad
- 6.4. Limpieza de áreas de trabajo, equipos y utillaje
- 6.5. Mantenimiento de primer nivel de equipos e instalaciones
- 6.6. Procedimientos de puesta en marcha, regulación, manejo y parada de los equipos: fundamentos y características
- 6.7. Servicios auxiliares. Tipos, características, mantenimiento y regulación
- 6.8. Incidencias tipo en la manipulación de los equipos y sus posibles soluciones

FICHA TÉCNICA

6.9. Eliminación de residuos de limpieza y mantenimiento

6.10. Resumen