

Almacenaje y Operaciones Auxiliares en Panadería-Bollería

Modalidad:

e-learning con una duración 56 horas

Objetivos:

Capacitar para la correcta identificación de las distintas materias primas, así como sus necesidades de almacenamiento y empleo a la hora de la fabricación.

Habilitar para tener un control óptimo sobre las mercancías existentes en el almacén.

Dominar métodos de gestión de almacén.

Gestionar la entrada de mercancías y actualizar existencias de mercaderías.

Mantener un almacén correctamente gestionado conforme a las nuevas tendencias, con el papel predominante de las TIC.

Adquirir y aplicar conocimientos sobre la gestión de un almacén, mantener ordenado el mismo conforme a los Sistemas de almacenaje, teniendo en cuenta las características inherentes a las materias primas con que se trate.

Saber organizar y estructurar un pedido para reducir los tiempos de entrega y ahorro en los medios de transporte.

Optimización del utillaje y equipos empleados en panadería y bollería.

Contenidos:

UNIDAD DIDÁCTICA 1. PRINCIPALES MATERIAS PRIMAS UTILIZADAS EN PANADERÍA-BOLLERÍA.

Harinas: composición y características físicas, química y reológicas. Clasificación y tipos de harinas. Almacenamiento y reglamentación

Levaduras e impulsores: función. Tipos de levaduras. Acondicionamiento y conservación.

El agua y la sal: Propiedades, composición y características. Papel e influencia en la formación de la masa de panadería y/o bollería.

Edulcorantes: tipos (naturales y artificiales), características, reglamentación. Funciones y efectos en las

masas de panadería-bollería.

Aditivos: clasificación, función, reglamentación. Coadyuvantes en la panificación:

Huevos y ovoproductos: Tipos y características, composición estructural y química del huevo, funciones, conservación.

Materias grasas: clasificación, composición, propiedades, acondicionamiento y conservación. Influencia sobre los productos de panadería-bollería.

Productos lácteos: tipos, composición, función, acondicionamiento y conservación. Influencia en los productos de panadería-bollería.

Cacao y productos derivados: proceso de obtención y elaboración, componentes, características, defectos, almacenamiento y conservación. Sucedáneos. Principales usos en panadería-bollería.

Frutas y derivados: clasificación y conservación. Principales usos en panadería-bollería.

Frutos secos y especias: clasificación, conservación. Principales usos en panadería-bollería.

Materias auxiliares utilizadas en panadería y pastelería.

Determinaciones organolépticas (test sensoriales y catas) y físico-químicas básicas de las materias primas.

Principales intolerancias o alergias alimentarias relacionadas con las materias primas utilizadas en panadería y bollería.

UNIDAD DIDÁCTICA 2. APROVISIONAMIENTO DE ALMACÉN.

Tipos de stock (máximo, óptimo, de seguridad y mínimo). Variables.

Control de existencias. Inventario y sus tipos. Rotaciones.

Valoración de existencias. Métodos de valoración de existencias. PMP, FIFO, y otros.

Documentación técnica relacionada con el aprovisionamiento.

UNIDAD DIDÁCTICA 3. RECEPCIÓN DE MERCANCÍAS

Organización de la recepción.

Operaciones y comprobaciones generales en recepción.

Documentación de entrada y de salida.

Medición y pesaje de cantidades.

Otros controles (físicos, organolépticos, caducidad, y otros)

Protección de las mercancías.

UNIDAD DIDÁCTICA 4. ALMACENAMIENTO. CONTROL DE ALMACÉN

Sistemas de almacenaje, tipos de almacén.

Clasificación y codificación de mercancías.

Procedimientos y equipos de carga-descarga, transporte y manipulación internos.

Ubicación de mercancías, aprovechamiento óptimo del espacio y señalización.
Condiciones generales de conservación, en función del tipo de mercancías.
Acondicionamiento y distribución del almacén.
Cálculo de los costes de almacenaje y manipulación.
Documentación interna del control de almacén: Registros de entradas y salidas.
Tendencias actuales de almacenamiento.
Normativa que regula la prevención de accidentes en el almacén.
Aplicación de las TIC en la gestión de almacén.

UNIDAD DIDÁCTICA 5. EXPEDICIÓN DE MERCANCÍAS

Organización de la expedición.
Operaciones y comprobaciones generales.
Transporte externo.
Documentación de salida.

UNIDAD DIDÁCTICA 6. PUESTA A PUNTO DE UTILLAJE, EQUIPOS E INSTALACIONES DE ELABORACIÓN DE PRODUCTOS DE PANADERÍA Y BOLLERÍA

Identificación y reconocimiento de utillaje, maquinaria y equipos. Dispositivos de seguridad.
Limpieza de áreas de trabajo, equipos y utillaje.
Mantenimiento de primer nivel de equipos e instalaciones.
Procedimientos de puesta en marcha, regulación, manejo y parada de los equipos: fundamentos y características.
Servicios auxiliares. Tipos, características, mantenimiento y regulación.
Incidencias tipo en la manipulación de los equipos y sus posibles soluciones.
Eliminación de residuos de limpieza y mantenimiento.