



**LA FORMACIÓN ES LA CLAVE
DEL ÉXITO**

Guía del Curso

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

Modalidad de realización del curso: -

Titulación: [Diploma acreditativo con las horas del curso](#)

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.

CONTENIDOS

PRINCIPALES MATERIAS PRIMAS UTILIZADAS EN PANADERÍA-BOLLERÍA

1. Introducción
2. Harinas
3. Levaduras e impulsores
4. Agua y sal
5. Edulcorantes

6. Aditivos
7. Huevos y ovoproductos
8. Materias grasas
9. Productos lácteos
10. Cacao y productos derivados
11. Frutas y derivados
12. Frutos secos y especias
13. Materias auxiliares utilizadas en panadería y pastelería
14. Determinaciones organolépticas (test sensoriales y catas) y físico-químicas básicas de las materias primas
15. Principales intolerancias o alergias alimentarias relacionadas con las materias primas utilizadas en panadería y bollería
16. Resumen

APROVISIONAMIENTO DE ALMACÉN

1. Introducción
2. Tipos de stock (máximo, óptimo, de seguridad y mínimo). Variables
3. Control de existencias. Inventario y sus tipos. Rotaciones
4. Valoración de existencias. Métodos de valoración. Pmp, fifo y otros
5. Documentación técnica relacionada con el aprovisionamiento
6. Resumen

RECEPCIÓN DE MERCANCÍAS

1. Introducción
2. Organización de la recepción
3. Operaciones y comprobaciones generales en recepción
4. Documentación de entrada y de salida
5. Medición y pesaje de cantidades
6. Otros controles (físicos, organolépticos, caducidad, y otros)
7. Protección de las mercancías
8. Resumen

ALMACENAMIENTO. CONTROL DE ALMACÉN

1. Introducción
2. Sistemas de almacenaje, tipos de almacén
3. Clasificación y codificación de mercancías
4. Procedimientos y equipos de carga-descarga, transporte y manipulación internos
5. Ubicación de mercancías, aprovechamiento óptimo del espacio y señalización
6. Condiciones generales de conservación, en función del tipo de mercancías
7. Acondicionamiento y distribución del almacén
8. Cálculo de los costes de almacenaje y manipulación
9. Documentación interna del control de almacén: registros de entradas y salidas
10. Tendencias actuales de almacenamiento
11. Normativa que regula la prevención de accidentes en el almacén
12. Aplicación de las TIC en la gestión de almacén
13. Resumen

EXPEDICIÓN DE MERCANCÍAS

1. Introducción
2. Organización de la expedición
3. Operaciones y comprobaciones generales
4. Transporte externo
5. Resumen

PUESTA A PUNTO DE UTILLAJE, EQUIPOS E INSTALACIONES DE ELABORACIÓN DE PRODUCTOS DE PANADERÍA Y BOLLERÍA

1. Introducción
2. Identificación y reconocimiento de utillaje, maquinaria y equipos
3. Dispositivos de seguridad
4. Limpieza de áreas de trabajo, equipos y utillaje
5. Mantenimiento de primer nivel de equipos e instalaciones
6. Procedimientos de puesta en marcha, regulación, manejo y parada de los equipos:

fundamentos y características

7. Servicios auxiliares. Tipos, características, mantenimiento y regulación
8. Incidencias tipo en la manipulación de los equipos y sus posibles soluciones
9. Eliminación de residuos de limpieza y mantenimiento
10. Resumen



C/ San Lorenzo 2 - 2
29001 Málaga



Tlf: 952 215 476
Fax: 951 987 941



www.academiaintegral.com.es
E-mail: info@academiaintegral.com.es