Código: 30011

Unidad Formativa:
UF0290 - Almacenaje y operaciones auxiliares en panadería y bollería

Módulo: MF0034_2 - ELABORACIONES BÁSICAS DE PANADERÍA Y BOLLERÍA

Certificado de Profesionalidad:
INAF0108 - PANADERÍA Y BOLLERÍA

Modalidad: ONLINE

Duración: 60h.

Metodología

El Curso está desarrollado con una metodología a distancia/online. Este sistema de enseñanza está organizado de tal forma que el alumno pueda compatibilizar el estudio con sus ocupaciones laborales o profesionales. También permite el acceso al curso a aquellas personas que viven en zonas rurales y que tienen interés en continuar formándose.
El alumno tiene que seguir un aprendizaje sistemático y un ritmo de estudio, adaptado a su disponibilidad de tiempo.

Se dispondrá de un extenso material sobre los aspectos teóricos del curso que deberá estudiar para la realización de pruebas objetivas tipo test. Para el aprobado, se exigirá un mínimo de 50% del total de las respuestas acertadas. Durante todo el transcurso de la formación, dispondrá de la atención de los tutores, así como la posibilidad de realizar consultas a través de la plataforma de teleformación para cursos online. Entre el material entregado en este curso, se adjunta un documento llamado *Guía didáctica del alumno* donde aparece el horario de tutorías y demás información relevante.

El alumno cuenta con un período máximo de tiempo para la finalización del curso, que dependerá de la modalidad elegida y de las horas de formación. La titulación será remitida por correo una vez corregido su examen, o puesta a su disposición en la plataforma de teleformación una vez finalizado el curso.

Profesorado, medios y titulación

Nuestro centro de formación ha sido fundado en 1996 y en la actualidad, tiene presencia a nivel nacional disponiendo de una plantilla de más de 800 docentes entre personal laboral y freelance. Todos ellos son especialistas en diferentes familias profesionales y les acreditan los numerosos cursos que han impartido para nuestro grupo empresarial. Entre nuestro staff de formadores se encuentran ingenieros, arquitectos, economistas, informáticos, publicistas, diseñadores, médicos, enfermeros, veterinarios, fisioterapeutas, psicólogos, sociólogos, periodistas, filólogos, abogados, cocineros, licenciados en administración de empresas, licenciados en actividades físicas y deportivas, jardineros, peluqueros, educadores sociales, etc.

En todos nuestros cursos, independientemente de la metodología, se ponen a disposición del alumno los medios y materiales docentes necesarios para el desarrollo del mismo.
En los cursos en modalidad e-learning, las consultas y tutorías se pueden realizar a través de teléfono, email y la propia plataforma de teleformación.

En cuanto a la titulación, mostramos a continuación, el modelo de diploma que obtendrás a la finalización del curso:

Fundación Estatal
PARA LA FORMACIÓN EN EL EMPLEO

DIPLOMA
ACREDITATIVO

D./Dña. **XXXXX XXXXX XXXXX** con D.N.I. **11111111H**, ha realizado, con pleno aprovechamiento, el curso titulado **Curso Intensivo de Inglés B2**, con Código **19656** Grupo **30694**, entre los días **29/06/2023** y**30/08/2023**, con una duración total de **56** horas, en la modalidad formativa **ONLINE**

Contenidos impartidos (Ver Dorso)

Firma y sello de la entidad responsable de impartir la formación

securs@
CONSULTORÍA DE FORMACIÓN
Avda. Ramón Nieto nº 133, Bajo
36208 - VIGO
Telf.: 986912815

Fecha de expedición
31 AGO 2023

Firma del alumno

Requistos previos

No hay requisitos previos, ni formativos ni profesionales.

Salidas profesionales

Este curso está específicamente diseñado para incrementar la cualificación profesional en la familia o sector correspondiente.

Objetivos

Este curso capacita al alumnado para desempeñar las operaciones auxiliares de aprovisionamiento, almacenaje y expedición en obradores de panadería y bollería, así como para la puesta a punto del utillaje, los equipos y las instalaciones de elaboración. A lo largo de su recorrido se estudian las materias primas que intervienen en la elaboración, desde las harinas, el agua y la sal hasta las levaduras, los impulsores, los edulcorantes, los aditivos, los huevos, las grasas, los lácteos, el cacao, las frutas, los frutos secos y las especias, atendiendo a su composición, su clasificación, su influencia en las masas, su conservación y sus usos, junto con las determinaciones sensoriales y físico-químicas básicas y las principales intolerancias y alergias asociadas. La gestión del almacén ocupa un lugar central: tipos de stock, control e inventario, valoración de existencias, recepción y protección de mercancías, ubicación y conservación de los productos, cálculo de costes, documentación interna y aplicación de las TIC, sin olvidar la prevención de accidentes. El recorrido se completa con la organización de la expedición y del transporte externo y con la limpieza, el mantenimiento de primer nivel y el manejo seguro de la maquinaria y de los servicios auxiliares del obrador. Al finalizar, el alumnado será capaz de desarrollar con autonomía y criterio profesional las operaciones auxiliares de aprovisionamiento, almacenamiento y expedición, garantizando la idoneidad y la conservación de las materias primas y el funcionamiento seguro de las instalaciones y los equipos.

Contenidos

Módulo 1: Las harinas y su comportamiento en las masas
1.1 - Composición de la harina y características físicas, químicas y reológicas
1.2 - Clasificación y tipos de harinas
1.3 - Almacenamiento, conservación y marco reglamentario de las harinas
1.4 - El agua en la masa: propiedades, composición y funciones
1.5 - La sal: características y papel en la formación de la masa
1.6 - Influencia conjunta del agua y la sal en las masas de panadería y bollería
Resumen del módulo 1
Módulo 2: Levaduras, impulsores y coadyuvantes de la panificación
2.1 - Función de las levaduras en el proceso de fermentación
2.2 - Tipos de levaduras y su comportamiento en la masa
2.3 - Acondicionamiento y conservación de las levaduras
2.4 - Impulsores químicos: tipos y modo de acción
2.5 - Aditivos: clasificación, función y reglamentación
2.6 - Coadyuvantes utilizados en la panificación
Resumen del módulo 2
Módulo 3: Edulcorantes, huevos, grasas y productos lácteos
3.1 - Edulcorantes naturales y artificiales: características y reglamentación
3.2 - Funciones y efectos de los edulcorantes en las masas
3.3 - Huevos y ovoproductos: tipos y composición estructural y química
3.4 - Funciones del huevo y conservación de los ovoproductos
3.5 - Materias grasas: clasificación, composición y propiedades
3.6 - Productos lácteos: tipos, función en la masa y conservación
Resumen del módulo 3
Módulo 4: Cacao, frutas, frutos secos y materias auxiliares
4.1 - Cacao y productos derivados: proceso de obtención y componentes
4.2 - Características, defectos y sucedáneos del cacao
4.3 - Almacenamiento y conservación del cacao y sus derivados
4.4 - Frutas y derivados: clasificación, conservación y usos
4.5 - Frutos secos y especias: clasificación, conservación y aplicaciones
4.6 - Materias auxiliares de panadería y pastelería
4.7 - Determinaciones organolépticas y físico-químicas de las materias primas
4.8 - Intolerancias y alergias alimentarias vinculadas a las materias primas
Resumen del módulo 4
Módulo 5: Aprovisionamiento y control de existencias
5.1 - Tipos de stock: máximo, óptimo, de seguridad y mínimo
5.2 - Variables que determinan el nivel de existencias
5.3 - Control de existencias e inventario
5.4 - Tipos de inventario y cálculo de rotaciones
5.5 - Valoración de existencias: PMP, FIFO y otros métodos
5.6 - Documentación técnica del aprovisionamiento
Resumen del módulo 5
Módulo 6: Recepción de mercancías

6.1 - Organización del proceso de recepción
6.2 - Operaciones y comprobaciones generales
6.3 - Documentación de entrada y de salida
6.4 - Medición y pesaje de las cantidades recibidas
6.5 - Controles físicos, organolépticos y de caducidad
6.6 - Protección de las mercancías durante la recepción
Resumen del módulo 6
Módulo 7: Almacenaje y organización física del almacén
7.1 - Sistemas de almacenaje y tipos de almacén
7.2 - Clasificación y codificación de mercancías
7.3 - Equipos de carga, descarga y manipulación interna
7.4 - Ubicación de mercancías y aprovechamiento del espacio
7.5 - Señalización del almacén
7.6 - Condiciones de conservación según el tipo de mercancía
7.7 - Acondicionamiento y distribución del almacén
Resumen del módulo 7
Módulo 8: Control, costes y seguridad del almacén
8.1 - Registros internos de entradas y salidas
8.2 - Cálculo de los costes de almacenaje y manipulación
8.3 - Tendencias actuales del almacenamiento
8.4 - Aplicación de las TIC a la gestión del almacén
8.5 - Normativa de prevención de accidentes en el almacén
8.6 - Buenas prácticas de seguridad y ergonomía en la manipulación
Resumen del módulo 8
Módulo 9: Expedición de mercancías
9.1 - Organización de la expedición
9.2 - Operaciones y comprobaciones generales
9.3 - Documentación de salida
9.4 - Preparación de pedidos y carga de mercancías
9.5 - Transporte externo: modalidades y condiciones
Resumen del módulo 9
Módulo 10: Puesta a punto de utillaje, equipos e instalaciones
10.1 - Identificación de utillaje, maquinaria y equipos
10.2 - Dispositivos de seguridad de los equipos
10.3 - Limpieza de áreas de trabajo, equipos y utillaje
10.4 - Mantenimiento de primer nivel de equipos e instalaciones
10.5 - Puesta en marcha, regulación, manejo y parada de los equipos
10.6 - Servicios auxiliares: tipos, características, mantenimiento y regulación
10.7 - Incidencias habituales en el manejo de equipos y sus soluciones
10.8 - Eliminación de residuos de limpieza y mantenimiento
Resumen del módulo 10