

**ONZ26487 UF0290 : Almacenaje y operaciones auxiliares en panadería y bollería.
INAF0108 - Panadería y Bollería - contenido online (60 horas)**

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.

Índice:

Principales materias primas utilizadas en panadería-bollería

Introducción

Harinas

Levaduras e impulsores

Agua y sal

Edulcorantes

Aditivos

Huevos y ovoproductos

Materias grasas

Productos lácteos

Cacao y productos derivados

Frutas y derivados

Frutos secos y especias

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

Resumen

Aprovisionamiento de almacén

Introducción

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

Control de existencias. Inventario y sus tipos. Rotaciones

Valoración de existencias. Métodos de valoración. Pmp, fifo y otros

Documentación técnica relacionada con el aprovisionamiento

Resumen

Recepción de mercancías

Introducción

**ONZ26487 UF0290 : Almacenaje y operaciones auxiliares en panadería y bollería.
INAF0108 - Panadería y Bollería - contenido online (60 horas)**

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
Resumen

Almacenamiento. Control de almacén
Introducción
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
Resumen

Expedición de mercancías
Introducción
Organización de la expedición
Operaciones y comprobaciones generales
Transporte externo
Resumen

Puesta a punto de utillaje, equipos e instalaciones de elaboración de productos de panadería y bollería
Introducción
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
Resumen