Almacenaje y Operaciones Auxiliares en Pastelería y Confitería

Modalidad: Online

Duración: 56 horas

Objetivos:

En el ámbito de la industria alimentaria, es necesario conocer los diferentes campos de la pastelería y confitería, dentro del área profesional de panadería, pastelería, confitería y molinería. Así, con el presente curso se pretende aportar los conocimientos necesarios para el almacenaje y operaciones auxiliares en pastelería-confitería.

Contenidos:

MÓDULO 1. ALMACENAJE Y OPERACIONES AUXILIARES EN PASTELERÍA-CONFITERÍA
UNIDAD DIDÁCTICA 1. MATERIAS PRIMAS UTILIZADAS EN PASTELERÍA-CONFITERÍA.

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 las masas y pastas de pastelería.
Edulcorantes: tipos (naturales y artificiales), características, reglamentación. Funciones y efectos en las masas de pastelería-confitería.
Aditivos: clasificación, función, reglamentación.
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 pastelería-confitería.
Productos lácteos: tipos, composición, función, acondicionamiento y conservación. Influencia en los productos de pastelería-confitería.
Cacao y productos derivados: proceso de obtención y elaboración, componentes, características, defectos, almacenamiento y conservación. Sucedáneos. Principales usos en pastelería-confitería.
Frutas y derivados: clasificación y conservación. Principales usos en pastelería-confitería.
Frutos secos y especias: clasificación, conservación. Principales usos en pastelería-confitería.
Determinaciones organolépticas (test sensoriales y catas) y físico-químicas básicas de las materias primas.
Materias auxiliares utilizadas en pastelería-confitería.

Identificación de proveedores y formatos comerciales.
Principales intolerancias o alergias alimentarias relacionadas con las materias primas utilizadas en pastelería-confitería.

UNIDAD DIDÁCTICA 2. GESTIÓN DE ALMACÉN EN PASTELERÍA-CONFITERÍA.

Nociones de diseño y operaciones de almacenes.
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 la gestión de un almacén:

UNIDAD DIDÁCTICA 3. RECEPCIÓN DE MERCANCÍAS EN PASTELERÍA-CONFITERÍA.

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 Y CONTROL DE ALMACÉN EN PASTELERÍA-CONFITERÍA.

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.
Aplicacion de las TIC en la gestión de almacén:

UNIDAD DIDÁCTICA 5. EXPEDICIÓN DE MERCANCÍAS EN PASTELERÍA-CONFITERÍA.

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 PASTELERÍA Y REPOSTERÍA.

El Obrador de pastelería y repostería: Requerimientos, servicios auxiliares, maquinaria y equipos, utillaje.
Distribución de equipos y áreas de trabajo.
Dispositivos y normas de seguridad en el manejo de equipos y utillaje
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.
Incidencias tipo en la manipulación de los equipos y sus posibles soluciones.
Eliminación de residuos de limpieza y mantenimiento.