

La manera más sencilla de que crezca  
tu organización

**CON LOS LÍDERES EN  
FORMACIÓN**



# 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:

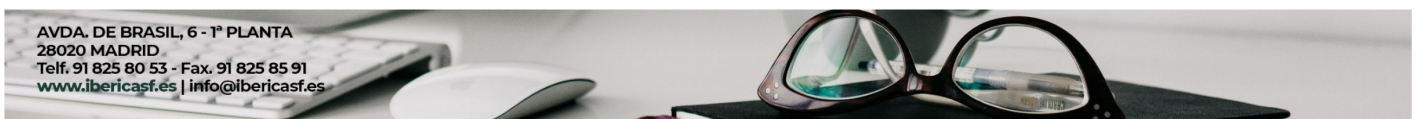
## UNIDAD DIDÁCTICA 1. PRINCIPALES MATERIAS PRIMAS UTILIZADAS EN PANADERÍA-BOLLERÍA.

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



La manera más sencilla de que crezca  
tu organización

**CON LOS LÍDERES EN  
FORMACIÓN**



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.



La manera más sencilla de que crezca  
tu organización

**CON LOS LÍDERES EN  
FORMACIÓN**



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.