Código: 28641
Curso: Almacenaje y operaciones auxiliares en panadería y bollería
Modalidad: ONLINE
Duración: 56h.

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

- Capacitar al alumno para la correcta identificación de las distintas materias primas, así como sus necesidades de almacenamiento y empleo a la hora de la fabricación.
- Habilitar al alumno 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. Servicios auxiliares más comunes. Residuos, limpieza y medio ambiente.

Contenidos

PRINCIPALES MATERIA PRIMAS UTILIZADAS EN PANADERÍA-BOLLERÍA.
Harinas.
Levaduras e impulsores.
El agua y la 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.

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.