

MF0305_2

Almacenaje y operaciones auxiliares en pastelería y confitería

Descripción:

Controlar el aprovisionamiento, el almacenamiento y la expedición de las materias primas y auxiliares y de los productos terminados y preparar los equipo y el utillaje a utilizar en los procesos de elaboración.

Nº de horas:

60 horas

Objetivos:

- Caracterizar las materias primas y auxiliares utilizadas en pastelería y confitería.
- Recibir, clasificar y codificar las materias primas y auxiliares de pastelería y confitería, 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 de pastelería y confitería, 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 de productos de pastelería-confitería.

Requisitos y conocimientos:

No son necesarios conocimientos específicos previos para cursar el módulo con aprovechamiento, sin embargo es aconsejable tener nociones básicas de matemáticas, ciencias y tecnología así como una buena comprensión lectora para asimilar con mayor facilidad estos contenidos.

Se recomienda contar con aptitudes como habilidades manuales y organizativas, perseverancia, constancia, creatividad y atención.

Dirigido a empresas y particulares que quieran formarse en el Oficio de la Panadería y Pastelería.

Contenido MF0305_2: Almacenaje y operaciones auxiliares en pastelería y confitería**Unidad didáctica 1. Materias primas utilizadas en pastelería-confitería**

- 1.1. Harinas: composición y características físicas, químicas y reológicas. Clasificación y tipos de harinas. Almacenamiento y reglamentación.
- 1.2. Levaduras e impulsores: función. Tipos de levaduras. Acondicionamiento y conservación
- 1.3. El agua y la sal: propiedades, composición y características. Papel e influencia en la formación de las masas y pastas de pastelería.
- 1.4. Edulcorantes: tipos (naturales y artificiales), características, reglamentación. Funciones y efectos en las masas de pastelería-confitería.
- 1.5. Aditivos: clasificación, función, reglamentación.
- 1.6. Huevos y ovoproduitos: tipos y características, composición estructural y química del huevo, funciones, conservación.
- 1.7. Materias grasas: clasificación, composición, propiedades, acondicionamiento y conservación. Influencia sobre los productos de pastelería-confitería.
- 1.8. Productos lácteos: tipos, composición, función, acondicionamiento y conservación. Influencia en los productos de pastelería-confitería.
- 1.9. Cacao y productos derivados: proceso de obtención y elaboración, componentes, características, defectos, almacenamiento y conservación. Sucédáneos. Principales usos en pastelería-confitería.
- 1.10. Frutas y derivados: clasificación y conservación. Principales usos en pastelería-confitería.
- 1.11. Frutos secos y especias: clasificación, conservación. Principales usos en pastelería-confitería.
- 1.12. Determinaciones organolépticas (test sensoriales y catas) y físico-químicas básicas de las materias primas.
- 1.13. Materias auxiliares utilizadas en pastelería-confitería.
- 1.14. Identificación de proveedores y formatos comerciales.
- 1.15. Principales intolerancias o alergias alimentarias relacionadas con las materias primas utilizadas en panadería y bollería.

Unidad didáctica 2. Gestión de almacén en pastelería-confitería

- 2.1. Nociones de diseño y operaciones de almacenes.
- 2.2. Tipos de stock (máximo, óptimo, de seguridad y mínimo). Variables.

- 2.3. Control de existencias. Inventario y sus tipos. Rotaciones.
- 2.4. Valoración de existencias. Métodos de valoración de existencias: PMP, FIFO y otros.
- 2.5. Documentación técnica relacionada con el aprovisionamiento.

Unidad didáctica 3. Recepción de mercancías en pastelería-confitería

- 3.1. Organización de la recepción.
- 3.2. Operaciones y comprobaciones generales en recepción.
- 3.3. Documentación de entrada y de salida.
- 3.4. Medición y pesaje de cantidades.
- 3.5. Otros controles (físicos, organolépticos, caducidad y otros).
- 3.6. Protección de las mercancías.

Unidad didáctica 4. Almacenamiento y control de almacén en pastelería-confitería

- 4.1. Sistemas de almacenaje, tipos de almacén.
- 4.2. Clasificación y codificación de mercancías.
- 4.3. Procedimientos y equipos de carga-descarga, transporte y manipulación internos.
- 4.4. Ubicación de mercancías, aprovechamiento óptimo del espacio y señalización.
- 4.5. Condiciones generales de conservación, en función del tipo de mercancías.
- 4.6. Acondicionamiento y distribución del almacén.
- 4.7. Cálculo de los costes de almacenaje y manipulación.
- 4.8. Documentación interna de control de almacén: registros de entradas y salidas.
- 4.9. Tendencias actuales de almacenamiento.
- 4.10. Normativa que regula la prevención de accidentes en el almacén.
- 4.11. Aplicación de las TIC en la gestión de almacén.

Unidad didáctica 5. Expedición de mercancías en pastelería-confitería

- 5.1. Organización de la expedición.
- 5.2. Operaciones y comprobaciones generales.
- 5.3. Transporte externo.
- 5.4. Documentación de salida.

Unidad didáctica 6. Puesta a punto de utillaje, equipos e instalaciones de elaboración de productos de pastelería y repostería

- 6.1. El obrador de pastelería y repostería: requerimientos, servicios auxiliares, maquinaria y equipos, utillaje.
- 6.2. Distribución de equipos y áreas de trabajo.
- 6.3. Dispositivos y normas de seguridad en el manejo de equipos de utillaje.
- 6.4. Limpieza de áreas de trabajo, equipos y utillaje.
- 6.5. Mantenimiento de primer nivel de equipos e instalaciones.
- 6.6. Procedimientos de puesta en marcha, regulación, manejo y parada de los equipos: fundamentos y características.
- 6.7. Incidencias tipo en la manipulación de los equipos y sus posibles soluciones.
- 6.8. Eliminación de residuos de limpieza y mantenimiento.

Más Información:

Unidad Formativa perteneciente al Certificado de profesionalidad de pastelería y confitería (INAF0109)

Según contenidos regulados y establecidos en el Real Decreto 646/2011, de 9 de mayo, B.O.E. número 136 de 8 de junio de 2011, por el que se establecen trece certificados de profesionalidad de la familia profesional de Industria Alimentaria.