



Almacenaje y operaciones auxiliares en pastelería-confitería



Área: PASTELERIA Y CONFITERIA

Modalidad: Teleformación

Duración: 40 h

Precio: Consultar

[Curso Bonificable](#)

[Contactar](#)

[Recomendar](#)

[Matricularme](#)

OBJETIVOS

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

CONTENIDOS

1 materias primas utilizadas en pastelería - confitería - 1.1 harinas - 1.2 levaduras e impulsores - 1.3 el agua y la sal - 1.4 edulcorantes - 1.5 aditivos - 1.6 huevos y ovoproductos - 1.7 materias grasas - 1.8 productos lácteos - 1.9 cacao y productos derivados - 1.10 frutas o derivados - 1.11 frutos secos y especias - 1.12 materias auxiliares utilizadas en pastelería - confitería - 1.13 principales intolerancias o alergias alimentarias - 1.14 actividades: materias primas utilizadas en pastelería - confitería - 2 gestión de almacén en pastelería - confitería - 2.1 tipos de stock - variables - 2.2 control de existencias - 2.3 valoración de existencias - 2.4 documentación técnica relacionada con el aprovisionamiento - 2.5 elaboración de fichas de almacén - 2.6 notas de pedido - 2.7 notas de entrega interna - 2.8 documentación de suministros - 2.9 la factura - 2.10 actividades: gestión de almacén en pastelería - confitería - 3 recepción de mercancías en pastelería - confitería - 3.1 organización de la recepción - 3.2 operaciones y comprobaciones generales en recepción - 3.3 compra - documentación de entrada y salida - 3.4 medición y pasaje de cantidades - 3.5 protección de las mercancías - 3.6 actividades: recepción de mercancías en pastelería - confitería - 4 almacenamiento y control de almacén en pastelería - confitería - 4.1 sistemas de almacenaje y tipos de almacén - 4.2 ubicación de mercancías - 4.3 acondicionamiento y distribución del almacén - 4.4 normativa que regula la prevención de accidentes en el almacén - 4.5 documentos de control de almacén - 4.6 actividades: almacenamiento y control de almacén en pastelería - confitería - 5 expedición en mercancías en pastelería - confitería - 5.1 organización de la expedición - 5.2 transporte externo - 5.3 criterios de selección del medio de transporte - 5.4 tipos de transporte desde el punto de vista del usuario - 5.5 el fraccionamiento de la carga - 5.6 las rutas de transporte - 5.7 aplicación al transporte de los conceptos de propiedad - 5.8 actividades: expedición en mercancías en pastelería - confitería - 6 puesta a punto de utillaje - 6.1 el obrador de pastelería y repostería - 6.2 distribución de equipos y áreas de trabajo - 6.3 dispositivos de seguridad - 6.4 limpieza de área de trabajo - 6.5 actividades: puesta a punto de utillaje - 6.6 cuestionario: cuestionario módulo 1 -

METODOLOGIA

- **Total libertad de horarios** para realizar el curso desde cualquier ordenador con conexión a Internet, **sin importar el sitio desde el que lo haga**. Puede comenzar la sesión en el momento del día que le sea más conveniente y dedicar el tiempo de estudio que estime más oportuno.
- En todo momento contará con un el **asesoramiento de un tutor personalizado** que le guiará en su proceso de aprendizaje, ayudándole a conseguir los objetivos establecidos.
- **Hacer para aprender**, el alumno no debe ser pasivo respecto al material suministrado sino que debe participar, elaborando soluciones para los ejercicios propuestos e interactuando, de forma controlada, con el resto de usuarios.

- **El aprendizaje se realiza de una manera amena y distendida.** Para ello el tutor se comunica con su alumno y lo motiva a participar activamente en su proceso formativo. Le facilita resúmenes teóricos de los contenidos y, va controlando su progreso a través de diversos ejercicios como por ejemplo: test de autoevaluación, casos prácticos, búsqueda de información en Internet o participación en debates junto al resto de compañeros.
- **Los contenidos del curso se actualizan para que siempre respondan a las necesidades reales del mercado.** El departamento multimedia incorpora gráficos, imágenes, videos, sonidos y elementos interactivos que complementan el aprendizaje del alumno ayudándole a finalizar el curso con éxito.
- **El curso puede realizarse exclusivamente a través de Internet pero si el estudiante lo desea puede adquirir un manual impreso.** De esta manera podrá volver a consultar la información del curso siempre que lo desee sin que necesite utilizar el Campus Virtual o, estar conectado a Internet.

REQUISITOS

Los requisitos técnicos mínimos son:

- Navegador Microsoft Internet Explorer 5.5 o superior, con plugin de Flash, cookies y JavaScript habilitados. No se garantiza su óptimo funcionamiento en otros navegadores como Firefox, Netscape, Mozilla, etc.
- Resolución de pantalla de 800x600 y 16 bits de color o superior.
- Procesador Pentium II a 300 Mhz o superior.
- 32 Mbytes de RAM o superior.