INESEM

BUSINESS SCHOOL

Almacenaje y Operaciones Auxiliares en Pastelería y Confitería (Online)

+ Información Gratis

titulación de formación continua bonificada expedida por el instituto europeo de estudios empresariales

Almacenaje y Operaciones Auxiliares en Pastelería y Confitería (Online)

duración total: 60 horas ***horas teleformación:*** 40 horas

precio: 0 € *

modalidad: Online

* hasta 100 % bonificable para trabajadores.

descripción

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.

a quién va dirigido

Todos aquellos trabajadores y profesionales en activo que deseen adquirir o perfeccionar sus conocimientos técnicos en este área.

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.

para qué te prepara

La presente formación se ajusta al itinerario formativo del Módulo Formativo MF0305_2 Almacenaje y Operaciones Auxiliares en Pastelería y Confitería, certificando el haber superado las distintas Unidades de Competencia en él incluidas, y va dirigido a la acreditación de las Competencias profesionales adquiridas a través de la experiencia laboral y de la formación no formal, vía por la que va a optar a la obtención del correspondiente Certificado de Profesionalidad, a través de las respectivas convocatorias que vayan publicando las distintas Comunidades Autónomas, así como el propio Ministerio de Trabajo (Real Decreto 1224/2009 de reconocimiento de las competencias profesionales adquiridas por experiencia laboral).

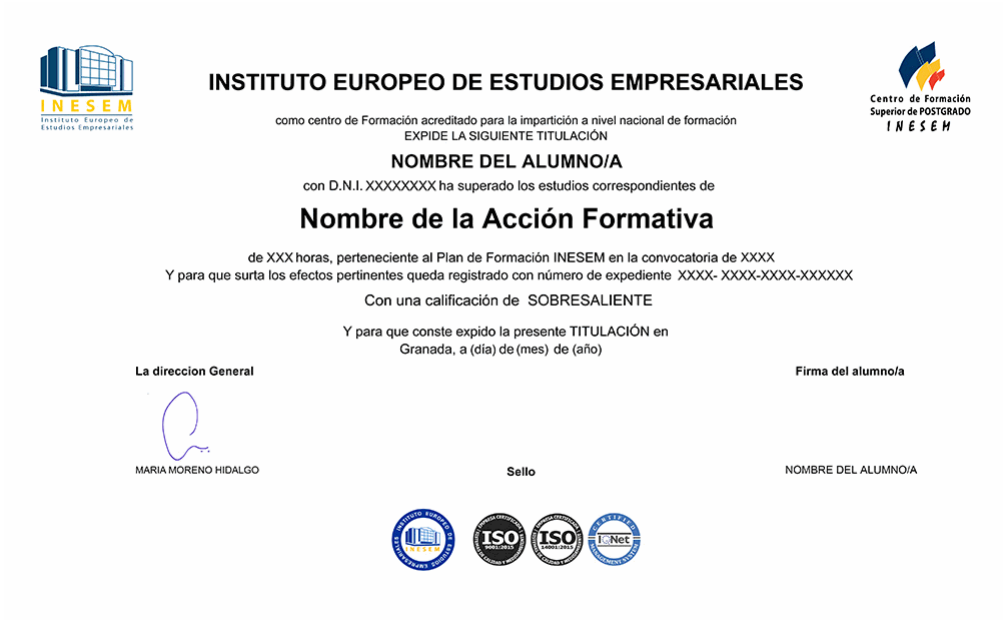
salidas laborales

Desarrolla su actividad en la industria de pequeño, mediano o gran tamaño, que elabore productos de pastelería y confitería, utilizando tecnología avanzada o tradicional. En las pequeñas industrias, puede tener cierta responsabilidad en la dirección de la producción. En las grandes, este técnico, se integra en un equipo de trabajo con otras personas de su mismo nivel de cualificación donde desarrolla tareas individuales o en grupo. También ejerce su actividad en hoteles, restaurantes y en el sector del comercio de la alimentación en aquellos establecimientos que elaboran y venden productos de pastelería y confitería.

titulación

Una vez finalizado el curso, el alumno recibirá por parte de INESEM vía correo postal, la Titulación Oficial que acredita el haber superado con éxito todas las pruebas de conocimientos propuestas en el mismo.

Esta titulación incluirá el nombre del curso/máster, la duración del mismo, el nombre y DNI del alumno, el nivel de aprovechamiento que acredita que el alumno superó las pruebas propuestas, las firmas del profesor y Director del centro, y los sellos de la instituciones que avalan la formación recibida (Instituto Europeo de Estudios Empresariales).



INSTITUTO EUROPEO DE ESTUDIOS EMPRESARIALES

como centro de Formación acreditado para la impartición a nivel nacional de formación
EXPIDE LA SIGUIENTE TITULACIÓN

NOMBRE DEL ALUMNO/A

con D.N.I. XXXXXXXX ha superado los estudios correspondientes de

Nombre de la Acción Formativa

de XXX horas, perteneciente al Plan de Formación INESEM en la convocatoria de XXXX
Y para que surta los efectos pertinentes queda registrado con número de expediente XXXX- XXXX-XXXX-XXXXXX

Con una calificación de SOBRESALIENTE

Y para que conste expido la presente TITULACIÓN en
Granada, a (día) de (mes) de (año)

La direccion General — Firma del alumno/a

MARIA MORENO HIDALGO — Sello — NOMBRE DEL ALUMNO/A

forma de bonificación

- Mediante descuento directo en el TC1, a cargo de los seguros sociales que la empresa paga cada mes a la Seguridad Social.

metodología

El alumno comienza su andadura en INESEM a través del Campus Virtual. Con nuestra metodología de aprendizaje online, el alumno debe avanzar a lo largo de las unidades didácticas del itinerario formativo, así como realizar las actividades y autoevaluaciones correspondientes. Al final del itinerario, el alumno se encontrará con el examen final, debiendo contestar correctamente un mínimo del 75% de las cuestiones planteadas para poder obtener el título.

Nuestro equipo docente y un tutor especializado harán un seguimiento exhaustivo, evaluando todos los progresos del alumno así como estableciendo una línea abierta para la resolución de consultas.

El alumno dispone de un espacio donde gestionar todos sus trámites administrativos, la Secretaría Virtual, y de un lugar de encuentro, Comunidad INESEM, donde fomentar su proceso de aprendizaje que enriquecerá su desarrollo profesional.

materiales didácticos

- Manual teórico 'MF0305_2 Almacenaje y Operaciones Auxiliares en Pastelería y Confitería'

profesorado y servicio de tutorías

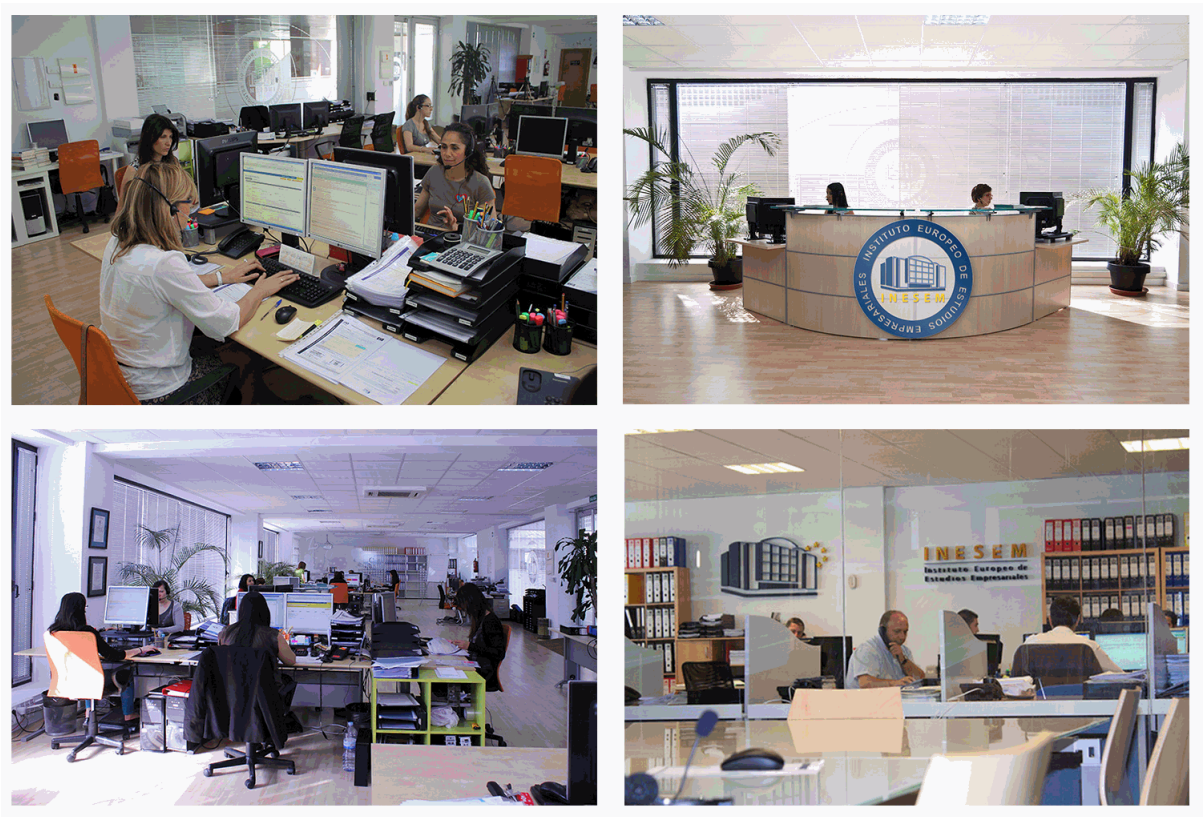
Nuestro equipo docente estará a su disposición para resolver cualquier consulta o ampliación de contenido que pueda necesitar relacionado con el curso. Podrá ponerse en contacto con nosotros a través de la propia plataforma o Chat, Email o Teléfono, en el horario que aparece en un documento denominado “Guía del Alumno” entregado junto al resto de materiales de estudio.
Contamos con una extensa plantilla de profesores especializados en las distintas áreas formativas, con una amplia experiencia en el ámbito docente.

El alumno podrá contactar con los profesores y formular todo tipo de dudas y consultas, así como solicitar información complementaria, fuentes bibliográficas y asesoramiento profesional.
Podrá hacerlo de las siguientes formas:

- **Por e-mail**: El alumno podrá enviar sus dudas y consultas a cualquier hora y obtendrá respuesta en un plazo máximo de 48 horas.

- **Por teléfono**: Existe un horario para las tutorías telefónicas, dentro del cual el alumno podrá hablar directamente con su tutor.

- **A través del Campus Virtual**: El alumno/a puede contactar y enviar sus consultas a través del mismo, pudiendo tener acceso a Secretaría, agilizando cualquier proceso administrativo así como



plazo de finalización

El alumno cuenta con un período máximo de tiempo para la finalización del curso, que dependerá de la misma duración del curso. Existe por tanto un calendario formativo con una fecha de inicio y una fecha de fin.

campus virtual online

especialmente dirigido a los alumnos matriculados en cursos de modalidad online, el campus virtual de inesem ofrece contenidos multimedia de alta calidad y ejercicios interactivos.

comunidad

servicio gratuito que permitirá al alumno formar parte de una extensa comunidad virtual que ya disfruta de múltiples ventajas: becas, descuentos y promociones en formación, viajes al extranjero para aprender idiomas...

revista digital

el alumno podrá descargar artículos sobre e-learning, publicaciones sobre formación a distancia, artículos de opinión, noticias sobre convocatorias de oposiciones, concursos públicos de la administración, ferias sobre formación, etc.

secretaría

Este sistema comunica al alumno directamente con nuestros asistentes, agilizando todo el proceso de matriculación, envío de documentación y solución de cualquier incidencia.

Además, a través de nuestro gestor documental, el alumno puede disponer de todos sus documentos, controlar las fechas de envío, finalización de sus acciones formativas y todo lo relacionado con la parte administrativa de sus cursos, teniendo la posibilidad de realizar un seguimiento personal de todos sus trámites con INESEM

programa formativo

MÓDULO 1. ALMACENAJE Y OPERACIONES AUXILIARES EN PASTELERÍA-CONFITERÍA

UNIDAD DIDÁCTICA 1. MATERIAS PRIMAS UTILIZADAS EN PASTELERÍA-CONFITERÍA.

1.Harinas: composición y características físicas, química y reológicas. Clasificación y tipos de harinas. Almacenamie reglamentación
2.Levaduras e impulsores: función. Tipos de levaduras. Acondicionamiento y conservación.
3.El agua y la sal: Propiedades, composición y características. Papel e influencia en la formación de las masas y pa de pastelería.
4.Edulcorantes: tipos (naturales y artificiales), características, reglamentación. Funciones y efectos en las masas de pastelería-confitería.
5.Aditivos: clasificación, función, reglamentación.
6.Huevos y ovoproductos: Tipos y características, composición estructural y química del huevo, funciones, conserva
7.Materias grasas: clasificación, composición, propiedades, acondicionamiento y conservación. Influencia sobre los productos de pastelería-confitería.
8.Productos lácteos: tipos, composición, función, acondicionamiento y conservación. Influencia en los productos de pastelería-confitería.
9.Cacao y productos derivados: proceso de obtención y elaboración, componentes, características, defectos, almacenamiento y conservación. Sucedáneos. Principales usos en pastelería-confitería.
10.Frutas y derivados: clasificación y conservación. Principales usos en pastelería-confitería.
11.Frutos secos y especias: clasificación, conservación. Principales usos en pastelería-confitería.
12.Determinaciones organolépticas (test sensoriales y catas) y físico-químicas básicas de las materias primas.
13.Materias auxiliares utilizadas en pastelería-confitería.
14.Identificación de proveedores y formatos comerciales.
15.Principales intolerancias o alergias alimentarias relacionadas con las materias primas utilizadas en pastelería-confitería.

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

1.Nociones de diseño y operaciones de almacenes.
2.Tipos de stock. (máximo, óptimo, de seguridad y mínimo). Variables.
3.Control de existencias. Inventario y sus tipos. Rotaciones.
4.Valoración de existencias. Métodos de valoración de existencias. PMP, FIFO, y otros.
5.Documentación técnica relacionada con la gestión de un almacén:

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

1.Organización de la recepción.
2.Operaciones y comprobaciones generales en recepción.
3.Documentación de entrada y de salida.
4.Medición y pesaje de cantidades.
5.Otros controles (físicos, organolépticos, caducidad, y otros)
6.Protección de las mercancías.

UNIDAD DIDÁCTICA 4. ALMACENAMIENTO Y CONTROL DE ALMACÉN EN PASTELERÍA-CONFITERÍA.

1.Sistemas de almacenaje, tipos de almacén.
2.Clasificación y codificación de mercancías.
3.Procedimientos y equipos de carga-descarga, transporte y manipulación internos.
4.Ubicación de mercancías, aprovechamiento óptimo del espacio y señalización.
5.Condiciones generales de conservación, en función del tipo de mercancías.
6.Acondicionamiento y distribución del almacén
7.Cálculo de los costes de almacenaje y manipulación.

+ Información Gratis

8.Documentación interna del control de almacén: Registros de entradas y salidas.
9.Tendencias actuales de almacenamiento.
10.Normativa que regula la prevención de accidentes en el almacén.
11.Aplicacion de las TIC en la gestión de almacén:

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

1.Organización de la expedición.
2.Operaciones y comprobaciones generales.
3.Transporte externo:
4.Documentación de salida.

UNIDAD DIDÁCTICA 6. PUESTA A PUNTO DE UTILLAJE, EQUIPOS E INSTALACIONES DE ELABORACIÓN DE PRODUCTOS DE PASTELERÍA Y REPOSTERÍA.

1.El Obrador de pastelería y repostería: Requerimientos, servicios auxiliares, maquinaria y equipos, utillaje.
2.Distribución de equipos y áreas de trabajo.
3.Dispositivos y normas de seguridad en el manejo de equipos y utillaje
4.Limpieza de áreas de trabajo, equipos y utillaje.
5.Mantenimiento de primer nivel de equipos e instalaciones.
6.Procedimientos de puesta en marcha, regulación, manejo y parada de los equipos: fundamentos y características.
7.Incidencias tipo en la manipulación de los equipos y sus posibles soluciones.
8.Eliminación de residuos de limpieza y mantenimiento.

+ Información Gratis