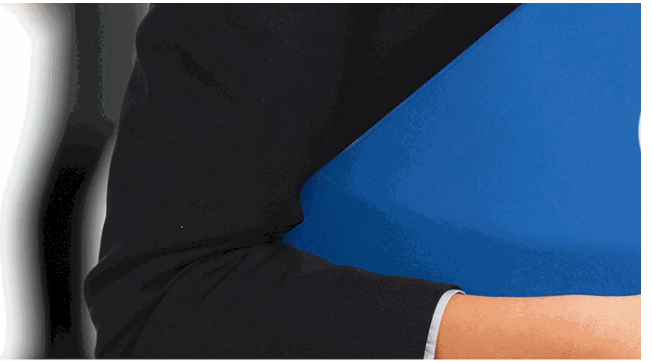


INSTITUTO EUROPEO DE ESTUDIOS EMPRESARIALES

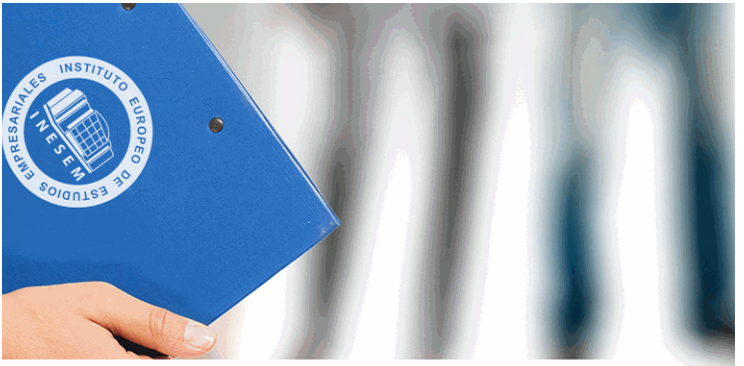
INESEM

I N

BU

Almacenaje y Opera

Panadería-Bo



N E S E M

SINESS SCHOOL

aciones Auxiliares en
ollería (Online)

+ Información Gratis

titulación de formación continua bonificada empre

Almacenaje y Oper
Panadería-B

duración total: 60 horas ***horas telefo***

precio: 0 € *

modalidad: Online

* hasta 100 % bonificable para trabajadores.

+ Información Gratis

descripción

Para desempeñar las actividades relacionadas con la pa
de suma importancia conducir y realizar las operaciones
y bollería, consiguiendo los objetivos de producción y ca
momento la normativa vigente técnicosanitaria, ambient
ello, el presente curso trata de aportar los conocimientos
operaciones de elaboración de masas de panadería y b
operaciones auxiliares en panadería y bollería.

+ Información Gratis

+ Información Gratis

a quién va dirigido

Todos aquellos trabajadores y profesionales en activo q
conocimientos técnicos en este área.

+ Información Gratis

objetivos

- Caracterizar las materias primas, auxiliares y principale
- Recepcionar, clasificar y codificar las materias primas y almacenamiento, los criterios adecuados a cada produc
- Controlar las existencias y organizar el suministro inter los programas establecidos.
- Organizar la expedición de productos terminados, justi conservación.
- Identificar los requerimientos y realizar las operaciones de primer nivel de utillaje, maquinaria y equipos de elab

+ Información Gratis

para qué te prepara

La presente formación se ajusta al itinerario formativo d
Operaciones Auxiliares en Panadería-Bollería, certifican
de Competencia en ella incluidas, y va dirigido a la acre
adquiridas a través de la experiencia laboral y de la form
la obtención del correspondiente Certificado de Profesio
convocatorias que vayan publicando las distintas Comu
Ministerio de Trabajo (Real Decreto 1224/2009 de reco
profesionales adquiridas por experiencia laboral)

salidas laborales

El profesional cualificado en «Panadería-bollería» actua
aunque en constante relación con los departamentos de
empresas de panadería y bollería semiindustriales o ind
Asimismo, este profesional podrá desempeñar su labor
obradores artesanales, como trabajador autónomo (due

+ Información Gratis

titulación

Una vez finalizado el curso, el alumno recibirá por parte
Oficial que acredita el haber superado con éxito todas la
el mismo.

Esta titulación incluirá el nombre del curso/máster, la du
alumno, el nivel de aprovechamiento que acredita que e
firmas del profesor y Director del centro, y los sellos de l
recibida (Instituto Europeo de Estudios Empresariales).

+ Información Gratis

INESEM
Instituto Europeo de Estudios Empresariales

INSTITUTO EUROPEO DE EST

como centro de Formación acreditado para la im
EXPIDE LA SIGUIENTE

NOMBRE DEL A

con D.N.I. XXXXXXXX ha superado los

Nombre de la Acc

de XXX horas, perteneciente al Plan de Formac
Y para que surta los efectos pertinentes queda registrado con

Con una calificación de S

Y para que conste expido la pre
Granada, a (día) de (m

La direccion General

MARIA MORENO HIDALGO

Sello

forma de bonificación

+ Información Gratis

Centro de Formación
Superior de POSTGRADO
INESEM

UDIOS EMPRESARIALES

partición a nivel nacional de formación
TITULACIÓN

LUMNO/A

s estudios correspondientes de

ión Formativa

ión INESEM en la convocatoria de XXXX
número de expediente XXXX- XXXX-XXXX-XXXXXX

SOBRESALIENTE

sente TITULACIÓN en
es) de (año)

Firma del alumno/a

NOMBRE DEL ALUMNO/A

- Mediante descuento directo en el TC1, a cargo de los s
mes a la Seguridad Social.

+ Información Gratis

metodología

El alumno comienza su andadura en INESEM a trav metodología de aprendizaje online, el alumno debe avar itinerario formativo, así como realizar las actividades y a del itinerario, el alumno se encontrará con el examen fin mínimo del 75% de las cuestiones planteadas para pode

Nuestro equipo docente y un tutor especializado har todos los progresos del alumno así como estableciendo consultas.

El alumno dispone de un espacio donde gestionar to Secretaría Virtual, y de un lugar de encuentro, Comunid aprendizaje que enriquecerá su desarrollo profesional.

+ Información Gratis

materiales didácticos

- Manual teórico 'UF0290 Almacenaje y Operaciones A

+ Información Gratis

+ Información Gratis

profesorado y servicio de tutorías

+ Información Gratis

Nuestro equipo docente estará a su disposición para de contenido que pueda necesitar relacionado con el cu nosotros a través de la propia plataforma o Chat, Email un documento denominado “Guía del Alumno” entregad Contamos con una extensa plantilla de profesores espe con una amplia experiencia en el ámbito docente.

El alumno podrá contactar con los profesores y form como solicitar información complementaria, fuentes bibli Podrá hacerlo de las siguientes formas:

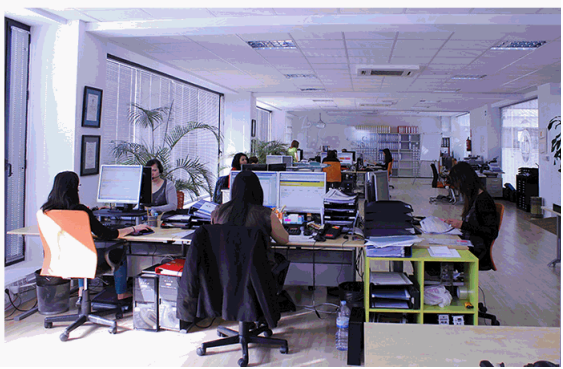
- **Por e-mail**: El alumno podrá enviar sus dudas y co respuesta en un plazo máximo de 48 horas.

- **Por teléfono**: Existe un horario para las tutorías tel hablar directamente con su tutor.

- **A través del Campus Virtual**: El alumno/a puede c del mismo, pudiendo tener acceso a Secretaría, agilizan

+ Información Gratis

+ Información Gratis



+ Información Gratis

INSTITUTO EUROPEO DE ESTUDIOS EMPRESARIALES
INESEM

INESEM
Instituto Europeo de
Estudios Empresariales

plazo de finalización

El alumno cuenta con un período máximo de tiempo par
misma duración del curso. Existe por tanto un calendari
de fin.

campus virtual online

especialmente dirigido a los alumnos matriculados en cu
de inesem ofrece contenidos multimedia de alta calidad

+ Información Gratis

a la finalización del curso, que dependerá de la
o formativo con una fecha de inicio y una fecha

ursos de modalidad online, el campus virtual
y ejercicios interactivos.

comunidad

servicio gratuito que permitirá al alumno formar parte de
disfruta de múltiples ventajas: becas, descuentos y pron
para aprender idiomas...

revista digital

el alumno podrá descargar artículos sobre e-learning, p
artículos de opinión, noticias sobre convocatorias de op
administración, ferias sobre formación, etc.

secretaría

+ Información Gratis

Este sistema comunica al alumno directamente con nue
de matriculación, envío de documentación y solución de

Además, a través de nuestro gestor documental, el alum
sus documentos, controlar las fechas de envío, finalizac
lo relacionado con la parte administrativa de sus cursos,
seguimiento personal de todos sus trámites con INESEM

programa formativo

UNIDAD DIDÁCTICA 1. PRINCIPALES MATERIAS PRI

1.Harinas: composición y características físicas, químí
Almacenamiento y reglamentación
2.Levaduras e impulsores: función. Tipos de levaduras
3.El agua y la sal: Propiedades, composición y caracte

+ Información Gratis

panadería y/o bollería.

4.Edulcorantes: tipos (naturales y artificiales), caracter panadería-bollería.

5.Aditivos: clasificación, función, reglamentación. Coa

6.Huevos y ovoproductos: Tipos y características, com conservación.

7.Materias grasas: clasificación, composición, propied productos de panadería-bollería.

8.Productos lácteos: tipos, composición, función, acon panadería-bollería.

9.Cacao y productos derivados: proceso de obtención almacenamiento y conservación. Sucedáneos. Principal

10.Frutas y derivados: clasificación y conservación. Pri

11.Frutos secos y especias: clasificación, conservación

12.Materias auxiliares utilizadas en panadería y pastel

13.Determinaciones organolépticas (test sensoriales y

14.Principales intolerancias o alergias alimentarias rela bollería.

UNIDAD DIDÁCTICA 2. APROVISIONAMIENTO DE AL

1.Tipos de stock (máximo, óptimo, de seguridad y mín

+ Información Gratis

2.Control de existencias. Inventario y sus tipos. Rotaci
3.Valoración de existencias. Métodos de valoración de
4.Documentación técnica relacionada con el aprovisio

UNIDAD DIDÁCTICA 3. RECEPCIÓN DE MERCANCÍAS

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

UNIDAD DIDÁCTICA 4. ALMACENAMIENTO. CONTRO

1.Sistemas de almacenaje, tipos de almacén.
2.Clasificación y codificación de mercancías.
3.Procedimientos y equipos de carga-descarga, transp
4.Ubicación de mercancías, aprovechamiento óptimo
5.Condiciones generales de conservación, en función
6.Acondicionamiento y distribución del almacén.
7.Cálculo de los costes de almacenaje y manipulación
8.Documentación interna del control de almacén: Regi
9.Tendencias actuales de almacenamiento.

+ Información Gratis

10.Normativa que regula la prevención de accidentes e
11.Aplicación de las TIC en la gestión de almacén.

UNIDAD DIDÁCTICA 5. EXPEDICIÓN DE MERCANCÍA

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

UNIDAD DIDÁCTICA 6. PUESTA A PUNTO DE UTILLA PRODUCTOS DE PANADERÍA Y BOLLERÍA

1.Identificación y reconocimiento de utillaje, maquinari
2.Limpieza de áreas de trabajo, equipos y utillaje.
3.Mantenimiento de primer nivel de equipos e instalac
4.Procedimientos de puesta en marcha, regulación, m
5.Servicios auxiliares. Tipos, características, mantenin
6.Incidencias tipo en la manipulación de los equipos y
7.Eliminación de residuos de limpieza y mantenimiento

+ Información Gratis

+ Información Gratis