

# INOEVO 023 CURSO DE SERVICIO DE PANADERÍA INDUSTRIAL EN SUPERMERCADOS Y TIENDAS DE ALIMENTACIÓN

SKU: N / A | Categorías: [Panadería y Bollería](#), [Comercio y Marketing](#), [Indústrias Alimentarias](#), [Indústrias Alimentarias](#), [Indústrias Alimentarias](#), [Repostería, Pastelería y Helados](#)

## INFORMACIÓN DEL CURSO

**Horas** [150](#)

**Acreditado por Universidad** [NO](#)

**Créditos ECTS** [0](#)

### Objetivo:

Este Curso de Servicio de Panadería Industrial en Supermercados y Tiendas de Alimentación le ofrece una formación especializada en la materia. La expansión de la economía mundial ha dado paso a numerosos cambios en la situación de negocios comerciales, tales como fruterías, pescaderías, carnicerías,.... Así, debido a la gran competencia surgida, es imprescindible remarcar la importancia que recae sobre las formas de exposición de los productos en el mercado, siendo en muchas ocasiones un aspecto crucial para la decisión final de compra de la clientela.

### Contenido:

#### UNIDAD DIDÁCTICA 1. PRINCIPALES MATERIAS PRIMAS UTILIZADAS EN PANADERÍA-BOLLERÍA.

1. Harinas: composición y características físicas, química y reológicas. Clasificación y tipos de harinas. Almacenamiento y 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 la masa de panadería y/o bollería.
4. Edulcorantes: tipos (naturales y artificiales), características, reglamentación. Funciones y efectos en las masas de panadería-bollería.
5. Aditivos: clasificación, función, reglamentación. Coadyuvantes en la panificación:
6. Huevos y ovoproductos: Tipos y características, composición estructural y química del huevo, funciones, conservación.
7. Materias grasas: clasificación, composición, propiedades, acondicionamiento y conservación. Influencia sobre los productos de panadería-bollería.
8. Productos lácteos: tipos, composición, función, acondicionamiento y conservación. Influencia en los productos de panadería-bollería.



9. Cacao y productos derivados: proceso de obtención y elaboración, componentes, características, defectos, almacenamiento y conservación. Sucedáneos. Principales usos en panadería-bollería.
10. Frutas y derivados: clasificación y conservación. Principales usos en panadería-bollería.
11. Frutos secos y especias: clasificación, conservación. Principales usos en panadería-bollería.
12. Materias auxiliares utilizadas en panadería y pastelería.
13. Determinaciones organolépticas (test sensoriales y catas) y físico-químicas básicas de las materias primas.
14. Principales intolerancias o alergias alimentarias relacionadas con las materias primas utilizadas en panadería y bollería.

**UNIDAD DIDÁCTICA 2. APROVISIONAMIENTO DE ALMACÉN.**

1. Tipos de stock (máximo, óptimo, de seguridad y mínimo). Variables.
2. Control de existencias. Inventario y sus tipos. Rotaciones.
3. Valoración de existencias. Métodos de valoración de existencias. PMP, FIFO, y otros.
4. Documentación técnica relacionada con el aprovisionamiento.

**UNIDAD DIDÁCTICA 3. RECEPCIÓN DE MERCANCÍAS**

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. CONTROL DE ALMACÉN**

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.
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. Aplicación de las TIC en la gestión de almacén.

**UNIDAD DIDÁCTICA 5. EXPEDICIÓN DE MERCANCÍAS**

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 PANADERÍA Y BOLLERÍA**

1. Identificación y reconocimiento de utillaje, maquinaria y equipos. Dispositivos de seguridad.
2. Limpieza de áreas de trabajo, equipos y utillaje.
3. Mantenimiento de primer nivel de equipos e instalaciones.
4. Procedimientos de puesta en marcha, regulación, manejo y parada de los equipos: fundamentos y características.
5. Servicios auxiliares. Tipos, características, mantenimiento y regulación.
6. Incidencias tipo en la manipulación de los equipos y sus posibles soluciones.
7. Eliminación de residuos de limpieza y mantenimiento.

**UNIDAD DIDÁCTICA 7. CARACTERIZACIÓN DE LOS TIPOS DE MASAS Y PRODUCTOS DE PANADERÍA**

1. Clasificación de los productos de panadería según la Reglamentación técnico-sanitaria.
2. Tipos de masas de panadería:
3. Masas con alta, moderada o baja hidratación.
4. Masas enriquecidas: con azúcar, mantequilla, fibra, otros cereales, etc.
5. Masas especiales: sin gluten, con bajo contenido o sin sal.
6. Formulación. Cálculo de ingredientes según la proporción establecida en la receta base.
7. Sistemas de panificación: directo, mixto, esponja y autolisis.
8. Preparación de la masa madre: tipos (natural, poolish, prefermentos líquidos). Variables a controlar. Conservación. Beneficios del uso de la masa madre.
9. Descripción de las características químicas físicas, reológicas y organolépticas de las masas de pan. Factores que influyen en las características de las masas.
10. Productos finales de panadería: características, tipos, propiedades físico-químicas y organolépticas.
11. Determinaciones organolépticas (test sensoriales y catas) y físico-químicas básicas de los productos de panadería.

**UNIDAD DIDÁCTICA 8. OPERACIONES DE ELABORACIÓN DE PRODUCTOS DE PANADERÍA**

1. Operaciones previas: Acondicionamiento del obrador, maquinaria, utillaje y materias primas.
2. Dosificación o pesado de ingredientes. Procesos manuales y automatizados.
3. Amasado y refinado (para masas con baja hidratación). Variables a controlar.
4. Reposo en masa o en bloque. Efectos sobre las características de las masas.
5. Obtención de piezas individuales. División, heñido o boleado, reposos en pieza y formado. Procesos manuales o mecánicos. Secuencia de ejecución y parámetros de control.
6. Entablado manual o mecánico.
7. Proceso de fermentación: Fundamentos. Tipos de fermentación. Equipos. Parámetros de control.
8. Corte o greñado manual o mecánico: Fundamento del proceso. Técnicas utilizadas. Tipos de corte según la masa empleada.
9. Cocción: Acondicionamiento previo de las piezas. Hornos, tipos y características. Variables a controlar. Carga manual o mecánica. Útiles y equipos. Reacciones físico-químicas que tienen lugar durante el proceso de cocción.
10. Deshorneado y enfriado de las piezas. Condiciones e influencia en el producto final.
11. Anomalías más frecuentes, causas y posibles correcciones en las distintas etapas del proceso de panificación.
12. Repercusión de la mecanización en los procesos de panificación.
13. Variantes tecnológicas en los procesos de elaboración de masas de panadería para colectivos especiales.



**UNIDAD DIDÁCTICA 9. APLICACIONES TÉCNICAS DEL FRÍO EN PANADERÍA**

1. Pan precocido, congelado o refrigerado
2. Fermentación controlada y aletargada
3. Masa ultracongelada antes o después de la fermentación.
4. Adaptación de las fórmulas y procesos a las técnicas anteriores.
5. Anomalías, causas y posibles correcciones.
6. Regeneración de masas ultracongeladas
7. Ventajas e inconvenientes de la utilización del frío en panadería.

**UNIDAD DIDÁCTICA 10. ENVASADO**

1. Materiales de envasado.
2. Operaciones de envasado: Procedimientos de llenado y cerrado.
3. Maquinaria de envasado: tipos, funcionamiento, preparación y regulación.
4. Incompatibilidades con los alimentos.

**UNIDAD DIDÁCTICA 11. ETIQUETADO**

1. Normativa.
2. Etiquetas. Información, tipos, códigos. Técnicas de colocación y fijación.

**UNIDAD DIDÁCTICA 12. EMBALAJE**

1. Operaciones de embalaje.
2. Técnicas de composición de paquetes.
3. Equipos de embalaje: tipos, funcionamiento, preparación y regulación.
4. Técnicas de preparación de envoltorios.
5. Empaquetado de productos ante el cliente.
6. Técnicas de rotulado.

**UNIDAD DIDÁCTICA 13. EXPOSICIÓN DE PRODUCTOS EN EL PUNTO DE VENTA.**

1. La publicidad en el punto de venta.
2. Productos gancho.
3. Luminosos, carteles, displays, etc.
4. Expositores y escaparates. Técnicas de escaparatismo.
5. Carteles. Rotulación de carteles

