

### DATOS IDENTIFICATIVOS DE LA UNIDAD FORMATIVA

UNIDAD FORMATIVA	ALMACENAJES Y OPERACIONES AUXILIARES EN PANADERÍA Y BOLLERÍA	Duración	60
		Específico	
Código	UF0290		
Familia profesional	INDUSTRIAS ALIMENTARIAS		
Área Profesional	Panadería, pastelería, confitería y molinería		
Certificado de profesionalidad	Panadería y bollería	Nivel	2
Módulo formativo	Elaboraciones básicas de panadería y bollería	Duración	240
Resto de unidades formativas que completan el módulo	Elaboración de productos de panadería	Duración	90
	Elaboración de productos de bollería		90

#### Apartado A: REFERENTE DE COMPETENCIA

Esta unidad formativa se corresponde con la RP1 y RP2, de la UC0034\_2: REALIZAR Y/O DIRIGIR LAS OPERACIONES DE ELABORACIÓN DE MASAS DE PANADERÍA Y BOLLERÍA.

#### Apartado B: ESPECIFICACIÓN DE LAS CAPACIDADES Y CONTENIDOS

##### Capacidades y criterios de evaluación

- C1: Caracterizar las materias primas, auxiliares y principales productos finales de panadería y bollería.
- CE1.1 Clasificar y caracterizar los diferentes grupos de materias primas y auxiliares, y sus presentaciones comerciales.
  - CE1.2 Describir sus características organolépticas y las propiedades físico-químicas básicas.
  - CE1.3 Identificar los controles básicos, organolépticos y físico-químicos aplicados a las materias primas y auxiliares.
  - CE1.4 Relacionar la composición de los productos de panadería y bollería con determinadas alergias, intolerancias o trastornos alimentarios.
- C2: Recepcionar, clasificar y codificar las materias primas y auxiliares, aplicando, para su almacenamiento, los criterios adecuados a cada producto.
- CE2.1 Reconocer la documentación relacionada con la gestión de aprovisionamiento y almacenaje de materias primas y auxiliares (notas de pedido, albaranes, registro de entrada, informes sobre incidencias durante el transporte, etc.).
  - CE2.2 Caracterizar los sistemas de protección de las mercancías y analizar las posibles alteraciones, que pueden sufrir durante el proceso de transporte.
  - CE2.3 Enumerar los distintos medios de transporte externo existentes y describir sus características y condiciones de utilización.
  - CE2.4 Describir procedimiento de clasificación de mercancías alimentarias, con destino industria de panadería-bollería.
  - CE2.5 Aplicar los criterios de clasificación en función de la caducidad, utilidad, tamaño, resistencia y otras características.
  - CE2.6 Interpretar y aplicar los sistemas de codificación de mercancías.
  - CE2.7 Caracterizar los distintos sistemas de almacenamiento utilizados en la industria panadera y explicar ventajas e inconvenientes de cada uno de ellos.
  - CE2.8 Identificar las distintas áreas en que se estructura un almacén: recepción, almacenaje, expedición y esperas.
  - CE2.9 Describir las características básicas, prestaciones y manejo de los equipos de carga, descarga, transporte y manipulación interna, de mercancías más utilizados en almacenes de productos alimentarios.
  - CE2.10 Relacionar los medios de manipulación con las mercancías tipo, justificando dicha relación en función de las características físicas y técnicas de ambos.
  - CE2.11 Identificar medidas generales de seguridad, que debe reunir un almacén, de acuerdo con la normativa vigente.
  - CE2.12 Describir Las medidas de seguridad aplicables durante el manejo de las mercancías.
- C3: Controlar las existencias y organizar el suministro interno a las líneas de producción, con arreglo a los programas establecidos.
- CE3.1 Explicar los conceptos de stock máximo, óptimo, de seguridad y mínimo, identificando las variables que intervienen en su cálculo.
  - CE3.2 Describir y caracterizar los diferentes tipos de inventarios y explicar la finalidad de cada uno de ellos.
  - CE3.3 Identificar los documentos de registro de entrada y salida, suministros pendientes y suministros internos servidos de un almacén.
  - CE3.4 Utilizar aplicaciones informáticas aplicadas a la gestión de almacén.
- C4: Organizar la expedición de productos terminados, justificando las condiciones de transporte y conservación.
- CE4.1 Cumplimentar la documentación relacionada con la expedición.
  - CE4.2 Registrar la salida de existencias actualizando el stock.

CE4.3 Determinar la composición del lote y las condiciones apropiadas para el transporte del mismo (fragilidad, temperatura, humedad relativa y otras).

CE4.4 Identificar las características de los medios de transporte para garantizar la calidad y seguridad alimentaria de los productos terminados.

CE4.5 Describir la correcta colocación de las mercancías en el medio de transporte para asegurar su protección.

CE4.6 Analizar los errores más comunes en la expedición de mercancías y sus posibles soluciones.

C5: Identificar los requerimientos y realizar las operaciones de limpieza, preparación y mantenimiento de primer nivel de utillaje, maquinaria y equipos de elaboración.

CE5.1. Identificar y preparar el utillaje empleado en las elaboraciones de panadería y bollería.

CE5.2 Conocer el funcionamiento, constitución y dispositivos de seguridad de la maquinaria y equipos utilizados en la elaboración de productos de panadería y bollería.

CE5.3 Identificar las operaciones de mantenimiento de primer nivel de los equipos y servicios auxiliares, y ejecutarlas de acuerdo con las instrucciones o manuales correspondientes.

CE5.4 Efectuar la limpieza de utillaje, máquinas, equipos y áreas, logrando los niveles exigidos por la elaboración.

CE5.5 Adecuar los equipos de elaboración a los requerimientos del proceso a ejecutar.

CE5.6 Explicar las anomalías o principales problemas de funcionamiento más frecuentemente, durante la utilización de las máquinas identificando la corrección indicada en cada caso.

CE5.7 Identificar los sistemas de eliminación de residuos de limpieza y mantenimiento, respetuosos con el medio ambiente.

## Contenidos

### 1. Principales materias primas utilizadas en panadería-bollería.

- Harinas: composición y características físicas, química y reológicas. Clasificación y tipos de harinas. Almacenamiento y reglamentación
- Levaduras e impulsores: función. Tipos de levaduras. Acondicionamiento y conservación.
- El agua y la sal: Propiedades, composición y características. Papel e influencia en la formación de la masa de panadería y/o bollería.
- Edulcorantes: tipos (naturales y artificiales), características, reglamentación. Funciones y efectos en las masas de panadería-bollería.
- Aditivos: clasificación, función, reglamentación. Coadyuvantes en la panificación:
- Huevos y ovoproductos: Tipos y características, composición estructural y química del huevo, funciones, conservación.
- Materias grasas: clasificación, composición, propiedades, acondicionamiento y conservación. Influencia sobre los productos de panadería-bollería.
- Productos lácteos: tipos, composición, función, acondicionamiento y conservación. Influencia en los productos de panadería-bollería.
- Cacao y productos derivados: proceso de obtención y elaboración, componentes, características, defectos, almacenamiento y conservación. Sucedáneos. Principales usos en panadería-bollería.
- Frutas y derivados: clasificación y conservación. Principales usos en panadería-bollería.
- Frutos secos y especias: clasificación, conservación. Principales usos en panadería-bollería.
- Materias auxiliares utilizadas en panadería y pastelería.
- Determinaciones organolépticas (test sensoriales y catas) y físico-químicas básicas de las materias primas.
- Principales intolerancias o alergias alimentarias relacionadas con materias primas utilizadas en panadería y bollería.

### 2. Aprovisionamiento de almacén.

- Tipos de stock. (máximo, óptimo, de seguridad y mínimo). Variables.
- Control de existencias. Inventario y sus tipos. Rotaciones.
- Valoración de existencias. Métodos de valoración de existencias. PMP, FIFO, y otros.
- Documentación técnica relacionada con el aprovisionamiento:
- Elaboración de fichas de almacén.
- Notas de pedido. Notas de entrega interna. Documentación de suministros (albaranes).
- Documentos de control de almacén.

### 3. Recepción de mercancías.

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

### 4. Almacenamiento. Control de almacén.

- Sistemas de almacenaje, tipos de almacén.

- Clasificación y codificación de mercancías.
- Procedimientos y equipos de carga-descarga, transporte y manipulación internos.
- Ubicación de mercancías, aprovechamiento óptimo del espacio y señalización.
- Condiciones generales de conservación, en función del tipo de mercancías.
- Acondicionamiento y distribución del almacén.
- Cálculo de los costes de almacenaje y manipulación. Documentación interna del control de almacén: Registros de entradas y salidas. Tendencias actuales de almacenamiento.
- Normativa que regula la prevención de accidentes en el almacén.
- Aplicación de las TIC en la gestión de almacén: Aplicaciones informáticas (hojas de cálculo, procesadores de texto, bases de datos y aplicaciones de gestión). Transmisión de la información: redes de comunicación y correo electrónico.

#### **5. Expedición de mercancías.**

- Organización de la expedición. Operaciones y comprobaciones generales.
- Transporte externo: Características más relevantes de cada medio de transporte. Criterios de selección del medio de transporte. Ubicación y protección de mercancías. Documentación de salida.

#### **6. Puesta a punto de utillaje, equipos e instalaciones de elaboración de productos panadería y bollería.**

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

### **Apartado C: REQUISITOS Y CONDICIONES**

#### **Criterios de acceso**

Deberá cumplir alguno de los requisitos siguientes:

- Estar en posesión del título de Graduado en Educación Secundaria Obligatoria
- Estar en posesión de algún certificado de profesionalidad de nivel 2.
- Estar en posesión de un certificado de profesionalidad de nivel 1 de la misma familia y área profesional
- Cumplir el requisito académico de acceso a los ciclos formativos de grado medio o haber superado las correspondientes pruebas de acceso a ciclos de grado medio
- Tener superada la prueba de acceso a la universidad para mayores de 25 años y/o de 45 años
- Tener, de acuerdo con la normativa que se establezca, los conocimientos formativos o profesionales suficientes que permitan cursar con aprovechamiento la formación

En relación con las exigencias de los formadores o de las formadoras, instalaciones y equipamientos se atenderá las exigencias solicitadas para el propio certificado de profesionalidad: Panadería y bollería