

HOTR039PO APROVISIONAMIENTO Y ALMACENAMIENTO EN COCINA: FUNDAMENTOS PARA SU GESTIÓN

SKU: EVOL-4994-INO-B | Categorías: [Cocina](#), [HOSTELERÍA](#), [RESTAURACIÓN Y TURISMO](#)

INFORMACIÓN DEL CURSO

Horas [70](#)

Acreditado por Universidad [NO](#)

Créditos ECTS [0](#)

Más información [CONTENIDO ADAPTADO A CERTIFICADO DE PROFESIONALIDAD](#)

CURSO DE ESPECIALIZACIÓN

Objetivos

Este Curso HOTR039PO APROVISIONAMIENTO Y ALMACENAMIENTO EN COCINA: FUNDAMENTOS PARA SU GESTIÓN le ofrece una formación especializada en la materia dentro de la Familia Profesional de Hostelería y Turismo. Con este CURSO HOTR039PO APROVISIONAMIENTO Y ALMACENAMIENTO EN COCINA: FUNDAMENTOS PARA SU GESTIÓN el alumno será capaz de desenvolverse dentro del Sector y adquiera los fundamentos básicos para realizar aprovisionamiento, recepción y almacenaje de mercancías utilizadas en cocina

Contenidos

UNIDAD DIDÁCTICA 1. DETERMINACIÓN DE NECESIDADES

1. Procedimientos e impresos de solicitud: pedidos, relevé, inventarios

UNIDAD DIDÁCTICA 2. RECEPCIÓN DE MERCANCÍAS

1. Sistemas de control de calidad y cantidad
2. Prevenciones sanitarias en la recepción de materias primas

UNIDAD DIDÁCTICA 3. SISTEMAS DE ALMACENAMIENTO Y CRITERIOS DE ORDENACIÓN

1. Causas de pérdida o deterioro de géneros por deficiente almacenamiento
2. Control de existencias: documentos a utilizar
3. Determinación de consumos



4. Control de calidad en los procesos de aprovisionamiento y almacenaje de existencias

UNIDAD DIDÁCTICA 4. NORMATIVA GENERAL HIGIENICO SANITARIA EN LA MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS FORMACIÓN MEDIOAMBIENTAL

1. Los recursos naturales, uso prudente y racional
2. Hábitos de comportamiento y consumo
3. Gestión de residuos

