

## FICHA TÉCNICA DEL CURSO

**Referencia:** ONV2AF10643

**Nombre:** Aproveccionamiento en restauración

**Duración:** 90 horas

**Modalidad:** Teleformación

### Objetivos:

Una vez finalizado el Módulo el alumno será capaz de gestionar procesos de aprovisionamiento en restauración. En concreto el alumno será capaz de: Clasificar y evaluar los géneros y materias primas utilizados en restauración atendiendo a sus características organolépticas nutricionales de calidad y posibilidades de intervención en las ofertas gastronómicas. Analizar y definir procesos de aprovisionamiento recepción y almacenaje de bebidas géneros crudos y semielaborados elaboraciones culinarias y otros materiales especificando las medidas e instrumentos de control y aplicarlos. Formalizar y controlar inventarios de mercancías utensilios mobiliario y equipos propios de la restauración para conocer su cantidad y grado de rotación y conservación. Simular la supervisión de procesos de aprovisionamiento almacenaje y control de inventarios en restauración controlando los resultados intermedios y finales derivados de los mismos. Aplicar los procedimientos habituales para el control de consumos en restauración.

### Contenidos:

#### **UD1. Materias primas culinarias.**

- 1.1. Clasificación gastronómica: variedades más importantes características físicas calidades propiedades organolépticas y aplicaciones gastronómicas básicas.
- 1.2. Caracterización nutricional de las materias primas.
- 1.3. Clasificación comercial: formas de comercialización y tratamientos que le son inherentes.
- 1.4. Denominaciones de origen.
- 1.5. Creación de fichas técnicas y de control.

#### **UD2. Productos y materiales.**

- 2.1. Material fungible para catering.
- 2.2. Material inventariable para catering.
- 2.3. Bienes que forman las existencias o stocks.
- 2.4. Productos en curso.
- 2.5. Productos semiterminados.
- 2.6. Productos terminados.

#### **UD3. Procesos de gestión de aprovisionamiento recepción almacenamiento distribución y control de consumos e inventarios de alimentos bebidas otros géneros y equipos en**

## FICHA TÉCNICA DEL CURSO

**Referencia: ONV2AF10643**

**Nombre: Aproveccionamiento en restauración**

**Duración: 90 horas**

**Modalidad: Teleformación**

### **restauración.**

- 3.1. Principales funciones de la gestión de aprovisionamiento.
- 3.2. Proceso de aprovisionamiento.
- 3.3. Características de los procesos y metodología para detectar necesidades de aprovisionamiento.
- 3.4. Formas de expedición canales de distribución y medios de transporte habituales de materias primas alimentarias y bebidas.
- 3.5. Proceso administrativo de las compras.
- 3.6. Procedimientos de compra y recepción de productos sometidos a condiciones especiales.
- 3.7. Caracterización concreción de sistemas procesos de almacenamiento y distribución interna.
- 3.8. Diseño de rutas de distribución interna.
- 3.9. Control e inventario de existencias.
- 3.10. Prácticas de protección ambiental en los procesos de aprovisionamiento.
- 3.11. Documentación habitual y aplicaciones informáticas para el control de consumos en restauración y el inventario de existencias.