FICHA TÉCNICA DEL CURSO

Referencia: ONV2CT1981
Nombre: Desarrollo de procesos de aprovisionamiento interno y regeneración de materias primas, preelaboraciones y elaboraciones básicas de múltiples aplicaciones para la elaboración de helados
Duración: 20 horas
Modalidad: Teleformación

Objetivos:

Organizar el proceso de aprovisionamiento interno de géneros de acuerdo con planes de producción determinados.

Contenidos:

1. Deducción y cálculo de necesidades de géneros, preelaboraciones y elaboraciones básicas de múltiples aplicaciones.

2. Aprovisionamiento interno.

3. Formalización de documentación y realización de operaciones.

4. Ejecución de operaciones de regeneración que precisen los géneros, preelaboraciones y elaboraciones básicas.

5. Normas de control.