

## Aprovisionamiento de materias primas en cocina



**Área:** HOSTELERIA Y TURISMO

**Modalidad:** Teleformación

**Duración:** 30 h

**Precio:** 15.00€

[Curso Bonificable](#)

[Contactar](#)

[Recomendar](#)

[Matricularme](#)

### OBJETIVOS

- Efectuar la recepción de alimentos y bebidas para su posterior almacenaje y distribución.
- Diferenciar las materias primas alimentarias de uso común en la cocina, describiendo las principales variedades y cualidades.

### CONTENIDOS

#### Unidad didáctica 1: El departamento de cocina

- 1.1. Definición y organización característica
- 1.2. Estructuras habituales de locales y zonas de producción culinaria
- 1.3. Especificidades en la restauración colectiva
- 1.4. Competencias básicas de los profesionales que intervienen en el departamento

#### Unidad didáctica 2: Realización de operaciones sencillas de economato y bodega en cocina

- 2.1. Solicitud y recepción de géneros culinarios: métodos sencillos, documentación y aplicaciones
- 2.2. Almacenamiento: métodos sencillos y aplicaciones
- 2.3. Controles de almacén

#### Unidad didáctica 3: Utilización de materias primas culinarias y géneros de uso común en cocina

- 3.1. Clasificación gastronómica: variedades más importantes, caracterización, cualidades y aplicaciones gastronómicas básicas
- 3.2. Clasificación comercial: formas de comercialización y tratamientos habituales que les son inherentes; necesidades básicas de regeneración y conservación

#### Unidad didáctica 4: Desarrollo del proceso de aprovisionamiento interno en cocina

- 4.1. Formalización y traslado de solicitudes sencillas
- 4.2. Ejecución de operaciones en el tiempo y forma requeridos

### METODOLOGIA

- **Total libertad de horarios** para realizar el curso desde cualquier ordenador con conexión a Internet, **sin importar el sitio desde el que lo haga**. Puede comenzar la sesión en el momento del día que le sea más conveniente y dedicar el tiempo de

estudio que estime más oportuno.

- En todo momento contará con un el **asesoramiento de un tutor personalizado** que le guiará en su proceso de aprendizaje, ayudándole a conseguir los objetivos establecidos.
- **Hacer para aprender**, el alumno no debe ser pasivo respecto al material suministrado sino que debe participar, elaborando soluciones para los ejercicios propuestos e interactuando, de forma controlada, con el resto de usuarios.
- **El aprendizaje se realiza de una manera amena y distendida**. Para ello el tutor se comunica con su alumno y lo motiva a participar activamente en su proceso formativo. Le facilita resúmenes teóricos de los contenidos y, va controlando su progreso a través de diversos ejercicios como por ejemplo: test de autoevaluación, casos prácticos, búsqueda de información en Internet o participación en debates junto al resto de compañeros.
- **Los contenidos del curso se actualizan para que siempre respondan a las necesidades reales del mercado**. El departamento multimedia incorpora gráficos, imágenes, videos, sonidos y elementos interactivos que complementan el aprendizaje del alumno ayudándole a finalizar el curso con éxito.

## REQUISITOS

Los requisitos técnicos mínimos son:

- Navegador Microsoft Internet Explorer 5.5 o superior, con plugin de Flash, cookies y JavaScript habilitados. No se garantiza su óptimo funcionamiento en otros navegadores como Firefox, Netscape, Mozilla, etc.
- Resolución de pantalla de 800x600 y 16 bits de color o superior.
- Procesador Pentium II a 300 Mhz o superior.
- 32 Mbytes de RAM o superior.