Aprovisionamiento en pastelería

Área: HOSTELERIA Y TURISMO
Modalidad: Teleformación
Duración: 60 h
Precio: 30.00€

Curso Bonificable
Contactar
Recomendar
Matricularme

CÓDIGO

MF1779_3

CONTENIDOS

UNIDAD DIDÁCTICA 1. Materias primas en pastelería

####

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. Las materias primas no perecederas:

####

1.4.1. Harinas.

####

1.4.2. Féculas.

####

1.4.3. Azúcar.

####

1.4.4. Miel.

####

1.4.5. Grasas.

####

1.4.6. Aceites.

####

1.4.7. Coberturas y chocolates.

####

1.4.8. Frutos secos.

####

1.4.9. Vinos y licores.

####

1.4.10. El agua.

####

1.4.11. La sal.

####

1.5. Las materias primas perecederas:

####

1.5.1. La leche.

####

1.5.2. Nata.

####

1.5.3. Quesos.

####

1.5.4. Yogur.

####

1.5.5. Levadura prensada.

####

1.5.6. Huevos y ovoproductos.

####

1.5.7. Frutas.

####

1.5.8. Hierbas aromáticas y especias.

####

1.5.9. Conservas.

####

1.6. Denominaciones de origen.

####

1.7. Creación de fichas técnicas y de control.

####

UNIDAD DIDÁCTICA 2. Utilización de productos y materiales de pastelería

####

2.1. Material fungible para pastelería.

####

2.2. Material inventariable para pastelería.

####

2.3. Bienes que forman las existencias o stocks.

####

2.3.1. Mercaderías.

####

2.3.2. Materias primas.

####

2.3.3. Otros aprovisionamientos.

####

2.3.3.1. Elementos y conjuntos incorporables.

####

2.3.3.2. Combustibles.

####

2.3.3.3. Repuestos.

####

2.3.3.4. Materiales diversos.

####

2.3.3.5. Embalajes.

####

2.3.3.6. Envases.

####

2.3.3.7. Material de oficina.

####

2.4. Productos en curso.

####

2.5. Productos semiterminados.

####

2.6. Productos terminados.

####

UNIDAD DIDÁCTICA 3. Procesos de gestión de aprovisionamiento, recepción, almacenamiento, distribución y control de consumos e inventarios de alimentos, bebidas, otros géneros y equipos en restauración.

####

3.1. Principales funciones de la gestión de aprovisionamiento.

####

3.1.1. Adquisición de materiales necesarios para la elaboración y/o comercialización de los productos.

####

3.1.2. Gestión del almacenaje de los productos.

####

3.1.3. Control de inventario y los costes asociados al mismo.

####

3.2. Proceso de aprovisionamiento:

####

3.2.1. Selección de proveedores.

####

3.2.1.1. Calidad.

####

3.2.1.2. Precio.

####

3.2.1.3. Servicio.

####

3.2.1.4. Crédito.

####

3.2.2. Las competencias.

####

3.2.3. Modalidades de compra.

####

3.2.3.1. Directa.

####

3.2.3.2. Proveedores.

####

3.3. Características de los procesos y metodología para identificar necesidades de aprovisionamiento:

####

3.3.1. Fuente de suministro.

####

3.3.2. Gestión de solicitudes de compra.

####

3.3.3. Procedimientos de recepción de mercancía.

####

3.3.4. Procedimientos de control de mercancía.

####

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.

####

3.5.1. Peticiones en cada una de las unidades.

####

3.5.2. Solicitudes u órdenes de compra.

####

3.5.3. Libro de registro de entrada de mercancías.

####

3.5.4. Albarán.

####

3.5.5. Fichas de existencias o inventario teórico.

####

3.5.6. Factura.

####

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. Prácticas de protección ambiental en los procesos de aprovisionamiento.

####

UNIDAD DIDÁCTICA 4. Control de consumos y existencias.

####

4.1. Control e inventario de existencias en pastelería. Concepto.

####

4.2. Gestión y valoración de stock:

####

4.2.1. Sistema FIFO.

####

4.2.2. Sistema LIFO.

####

4.2.3. Sistema NIFO.

####

4.2.4. Precio medio ponderado.

####

4.2.5. Precio medio.

####

4.2.6. Revalorización periódica.

####

4.3. Inventario y valoración de existencias. Inventario físico e inventario permanente. Concepto.

####

4.4. Documentación habitual y aplicaciones informáticas para el control de consumos en pastelería y el inventario de existencias:

####

4.4.1. Albarán.

####

4.4.2. Reporte de compras diarias.

####

4.4.3. Ficha de inventario permanente.

####

4.4.4. Vale de pedidos.

####

4.4.5. Parte de consumos diarios.

####

4.4.6. Inventario o control de existencias en stock por sondeos.

####

4.5. Cálculo de consumos, mermas, pérdidas y roturas. Consumo teórico y consumo real.

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.