

PROCESOS DE GESTIÓN DE APROVISIONAMIENTO, RECEPCIÓN, ALMACENAMIENTO, DISTRIBUCIÓN Y CONTROL DE CONSUMOS E INVENTARIOS DE ALIMENTOS, BEBIDAS, OTROS GÉNEROS Y EQUIPOS EN RESTAURACIÓN

Modalidad: curso e-Learning Duración: 30 horas

Categorías: Hostelería y turismo

OBJETIVOS

Explicar y concretar sistemas y procesos habituales de recepción de estas mercancías, describiendo las operaciones necesarias en función del estado o naturaleza de las mismas y el destino o consumo asignado. Definir procesos de control de la calidad aplicables a la recepción y almacenamiento

CONTENIDOS

1. Principales funciones de la gestión de aprovisionamiento. 2. Proceso de aprovisionamiento. 3. Características de los procesos y metodología para detectar necesidades de aprovisionamiento. 4. Formas de expedición, canales de distribución y medios de transporte habituales de materias primas alimentarias y bebidas. 5. Proceso administrativo de las compras. 6. Procedimientos de compra y recepción de productos sometidos a condiciones especiales. 7. Caracterización, concreción de sistemas, procesos de almacenamiento y distribución interna. 8. Diseño de rutas de distribución interna. 9. Control e inventario de existencias. 10. Prácticas de protección ambiental en los procesos de aprovisionamiento. 11. Documentación habitual y aplicaciones informáticas para el control de consumos en restauración y el inventario de existencias.

