

Categorías: Hostelería y turismo

### OBJETIVOS

Una vez finalizado el Módulo el alumno será capaz de gestionar procesos de aprovisionamiento en pastelería. En concreto el alumno será capaz de: Clasificar y evaluar los géneros y materias primas utilizados en pastelería 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 producción de pastelería para conocer su cantidad y grado de rotación y conservación. Aplicar procedimientos de supervisión de procesos de aprovisionamiento almacenaje y control de inventarios en pastelería controlando los resultados intermedios y finales derivados de los mismos. Aplicar los procedimientos habituales para el control de consumos en pastelería. Diferenciar y caracterizar la documentación y aplicaciones informáticas de uso común para controlar consumos en pastelería.

### CONTENIDOS

UD1. 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. 1.5. Las materias primas perecederas. 1.6. Denominaciones de origen. 1.7. Creación de fichas técnicas y de control. UD2. 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. 2.4. Productos en curso. 2.5. Productos semiterminados (o semielaborados). 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 restauración. 3.1. Principales funciones de la gestión de aprovisionamiento. 3.2. Proceso de aprovisionamiento. 3.3. Características de los procesos y metodología para identificar 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. Practicas de protección ambiental en los procesos de aprovisionamiento. UD4. Control de consumos y existencias. 4.1. Control e inventario de existencias en pastelería. Concepto. 4.2. Gestión y valoración de stock. 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. 4.5. ~~Calculo de consumos mermas perdidas y roturas. Consumo teórico y consumo real~~

