

matrícula10

FICHA TÉCNICA

Modalidad	Online
Acción formativa	Procesos de Gestión de Aprovisionamiento, Recepción, Almacenamiento, Distribución y Control de Consumos e Inventarios de Alimentos, Bebidas, Otros Géneros y Equipos en Restauración
Área profesional	Hostelería y Turismo
Profesor	Titulación universitaria. Mínimo 3 años de experiencia docente. Formación metodológica.
Evaluación	Evaluación continua a través de las autoevaluaciones de cada unidad. NO SIENDO OBLIGATORIAS LAS ACTIVIDADES
Objetivos	Describir las técnicas de elaboración de composiciones florales y reconocer los elementos que forman parte de los trabajos de floristería definiendo sus características. Identificar las medidas de prevención de riesgos laborales y medioambientales relacionadas con las operaciones auxiliares de elaboración de trabajos con flores y/o plantas naturales y/o artificiales.
Índice	<ol style="list-style-type: none">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.