

Aprovisionamiento y almacenamiento de alimentos y bebidas



Área: Alimentación / Hostelería

Modalidad: Teleformación

Duración: 30 h

Precio: 225.00€

[Curso Bonificable](#)

[Contactar](#)

[Recomendar](#)

 [Tienda online](#)

[Matricularme](#)

OBJETIVOS

- Aprender las funciones que desempeña la logística en las empresas de servicios.
- Analizar la cadena logística de materias primas y otros productos que se utilicen en la elaboración.
- Saber cuándo necesita la empresa realizar actividades de aprovisionamiento y almacenaje para responder a la demanda de sus clientes.
- Diferenciar los diferentes sistemas de almacenaje.
- Conocer la forma de gestionar y organizar un almacén.
- Conocer los sistemas de gestión de almacén informatizado (SGA)
- Distinguir los distintos tipos de stocks de una empresa y sus funciones.
- Realizar la gestión de stocks.
- Conocer las consecuencias de la mala gestión de stocks.
- Aprender a realizar solicitudes y recepcionar alimentos y bebidas para economato y bodega.
- Conocer los métodos y aplicaciones de almacenamiento de los productos.
- Saber controlar el almacén a través de documentos y software.
- Conocer cómo se utilizan las materias primas y géneros en el bar.
- Aprender a clasificar las diferentes materias primas y géneros.
- Conocer las técnicas básicas de procesos de regeneración, descongelación, etc.
- Conocer la diferente documentación interna en el restaurante-bar.
- Aprender los pasos a seguir en las compras, pedidos y postservicio.
- Conocer los principales riesgos y medidas preventivas en el sector hostelero.
- Saber identificar y prevenir riesgos en los puestos de logística de bar.

CONTENIDOS

- 1 Introducción a la gestión logística
- 2 La gestión y organización de los almacenes
- 3 La organización del stock
- 4 Operaciones sencillas de economato y bodega en el restaurante-bar
- 5 Utilización de materias primas culinarias y género de uso común en el bar
- 6 Desarrollo del proceso de aprovisionamiento interno en el restaurante-bar
- 7 La prevención de riesgos en la gestión logística y de almacenes de hostelería

EMAIL: info@mferrerconsultores.com

TELÉFONO: 635952170

<https://www.mferrerconsultores.com>



MATERIALES

Toda la documentación necesaria para la realización del curso se encuentra en la plataforma de teleformación pero se entregarán documentación de ayuda y complementaria al alumno si el formador así lo requiere.

METODOLOGIA

La actividad tutorial será bidireccional, es decir, tanto el alumno se puede poner en contacto con el tutor para solventar dudas o dificultades como el tutor con el alumno para establecer un contacto directo con él, comprobar su nivel de progreso en el estudio, su grado de motivación y su situación personal en relación con su participación en la acción formativa.

Las características de la metodología de este tipo de acciones formativas son:

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 **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. Va controlando su progreso a través de diversos ejercicios como por ejemplo test de autoevaluación.

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.

EMAIL: info@mferrerconsultores.com

TELÉFONO: 635952170

<https://www.mferrerconsultores.com>



CONTROLES APRENDIZAJE

Se llevará a cabo una **evaluación continua**, con el seguimiento a través de las tutorías que van haciendo los profesores, para comprobar si ha habido un aprovechamiento real del curso. Para ello, el alumnado deberá realizar todos los ejercicios que acompañan a los contenidos del curso (evaluaciones, autoevaluaciones, cuestionarios, ejercicios prácticos, etc.) para evaluar que van consiguiendo los contenidos adecuados.

De igual modo, se realizará una **evaluación final**, donde el alumno deberá de responder adecuadamente al examen de evaluación final que será corregido automáticamente una vez realizado.

Plazos de realización:

Evaluación continua: con objeto de garantizar el máximo aprovechamiento del curso, se recomienda al alumnado que entregue los ejercicios prácticos, autoevaluaciones, cuestionarios a lo largo del curso.

Evaluación final: se recomienda que se realice una vez finalizado todo el curso, es decir, el último día del mismo, para poder responder adecuadamente a las preguntas que se indiquen.

Evaluación continua: durante todos los días del curso.

Evaluación final: un día después de la finalización del curso.

EMAIL: info@mferrerconsultores.com

TELÉFONO: 635952170

<https://www.mferrerconsultores.com>