

Curso: Aprovisionamiento en pastelería

Familia Profesional: Hostelería y Turismo

Modalidad: On-line (Teleformación)

Duración: 25 horas

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.