

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

**SKU:** EVOL-4846-VTP-B | **Categorías:** [Alojamiento](#), [Catering](#), [Cocina](#), [HOSTELERÍA](#), [RESTAURACIÓN Y TURISMO](#), [Hoteles](#), [Restauración](#)

## INFORMACIÓN DEL CURSO

**Horas** 30

### CURSO TEMÁTICO

**Procesos de gestión de aprovisionamiento, recepción, almacenamiento, distribución y control de consumos e inventarios de alimentos, bebidas, otros géneros y equipos en restauración**

### 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.

### 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.

Si te ha gustado este curso también te puede gustar [APROVISIONAMIENTO DE ALIMENTOS-BEBIDAS Y PREVENCIÓN DE DESPERDICIOS ALIMENTICIOS](#)

Tal vez este otro: [Aprovisionamiento y almacenaje en la venta](#)

Síguenos en [Instagram](#)

