



## Aprovisionamiento y almacenamiento en cocina:

### Fundamentos para su gestión



Aula Virtual



70 Horas



100%  
Subvencionado

Con este **curso gratuito de Aprovisionamiento y almacenamiento en cocina: Fundamentos para su gestión**, 100% subvencionado por la **Comunidad de Madrid**, aprenderás a realizar el control necesario para realizar tareas de recepción y almacenamiento de alimentos y mercancías en cocina.

*“Learn different, learn with us.”*



Adquirir los fundamentos básicos necesarios para realizar el aprovisionamiento, recepción y almacenaje de mercancías utilizadas en cocina.



## Contenidos (HOTR039PO):

1. DETERMINACIÓN DE NECESIDADES.  
Procedimientos e impresos de solicitud: pedidos, relevé, inventarios.
2. RECEPCIÓN DE MERCANCÍAS  
Sistemas de control de calidad y cantidad.  
Prevencciones sanitarias en la recepción de materias primas.
3. SISTEMAS DE ALMACENAMIENTO Y CRITERIOS DE ORDENACIÓN.  
Causas de pérdida o deterioro de géneros por deficiente almacenamiento.  
Control de existencias: documentos a utilizar.  
Determinación de consumos.  
Control de calidad en los procesos de aprovisionamiento y almacenaje de existencias
4. NORMATIVA GENERAL HIGIENICO SANITARIA EN LA MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS FORMACIÓN MEDIOAMBIENTAL.  
Los recursos naturales, uso prudente y racional.  
Hábitos de comportamiento y consumo.  
Gestión de residuos.



## Requisitos para realizar el Curso

El curso está 100% subvencionado (**gratuito**) para **trabajadores por cuenta ajena** de la **Comunidad de Madrid** de los sectores:

- Hostelería, Agencias de viajes, Empresas de Bingo, Parque temáticos, Actividades Recreativas, Casinos, Empresas elaboradoras de productos cocinados y Transporte.

No se admiten desempleados.

Realizando con éxito el curso, conseguirás un **diploma acreditativo** de la realización del curso.

**¡Contacta con nosotros y te informaremos!**



955 10 01 25



627 85 76 96



[hola@miscursosyformacion.com](mailto:hola@miscursosyformacion.com)