

## HOTR29 OPERACIONES BÁSICAS DE APROVISIONAMIENTO Y CONSERVACIÓN CULINARIAS



**180,00 € - 250,00 €**

El curso HOTR29 Operaciones Básicas de Aprovisionamiento y Conservación Culinarias ofrece un alumnado ofrece al alumnado una especialidad formativa de la Familia Profesional de la hostelería y turismo. La finalidad del presente curso es el de aportar los conocimientos necesarios para poder ejecutar las operaciones básicas relacionadas con el aprovisionamiento, etiquetado y envasado.

**Categorías:** [Certificados de Profesionalidad](#), [Certificados de Profesionalidad Online](#), [Hostelería y Turismo](#)

### INFORMACIÓN

<b>Duración</b>	<a href="#">8 h</a>
<b>Modalidad</b>	<a href="#">Online</a>

<b>Docencia</b>	TUTOR PERSONAL
<b>Prácticas</b>	GESTIÓN DE PRÁCTICAS EN EMPRESAS
<b>Método de pago</b>	FINANCIACIÓN SIN INTERESES
<b>Centro de empleo</b>	AGENCIA DE COLOCACIÓN
<b>Formación acreditada</b>	CENTRO ACREDITADO POR EL SEPE
<b>Precio</b>	Particular, Empresa

## DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

### 1. MÓDULO DE FORMACIÓN 1. OPERACIONES BÁSICAS DE APROVISIONAMIENTO

#### **UNIDAD DIDÁCTICA 1. CONOCIMIENTOS/ CAPACIDADES COGNITIVAS Y PRÁCTICAS**

1. Conocimiento de los procedimientos de recepción y almacenaje de mercancías
2. - Procedimientos
3. Identificación y comprobación correcta de las entregas con acuse de recibo
4. - Entregas con acuse de recibo
5. - Comprobaciones
6. Supervisión del nivel de existencias y realización correcta de su rotación según las responsabilidades adscritas al puesto de trabajo
7. - Almacenaje según su naturaleza
8. - Nivel de existencias
9. - Control de suministros
10. - Rotación de existencias
11. Manejo del control de suministros
12. Aprovisionamiento interno de géneros culinarios y utensilios
13. Recepción y almacenaje de mercancías en función de su naturaleza
14. Realización correcta del aprovisionamiento interno de géneros culinarios y utensilios

#### **UNIDAD DIDÁCTICA 2. HABILIDADES DE GESTIÓN, PERSONALES Y SOCIALES**

1. Cumplimiento de las instrucciones recibidas para la prestación del servicio
2. Colaboración y participación activa con el equipo de trabajo

3. Respeto a la normativa de Seguridad alimentaria
4. Respeto y cuidado del funcionamiento de las maquinarias, útiles y materiales
5. Iniciativa personal en el trabajo
6. Demostración de una actitud de dedicación y motivación en el trabajo
7. Cumplimiento de los procedimientos y normas de prevención de riesgos laborales
8. Cumplimiento y respeto de las normas y procedimientos medioambientales
9. **MÓDULO DE FORMACIÓN 2. OPERACIONES BÁSICAS DE CONSERVACIÓN, ETIQUETADO Y ENVASADO**

### **UNIDAD DIDÁCTICA 1. CONOCIMIENTOS/ CAPACIDADES COGNITIVAS Y PRÁCTICAS**

1. Conocimiento y realización correcta del registro de temperaturas, según la naturaleza de las materias primas
2. - Materias primas
3. - Características de conservación
4. Diferenciación y aplicación correcta de distintas técnicas de envasado
5. - Tipos
6. - Métodos y técnicas de envasado
7. Identificación de los principales elementos que se incluyen en el etiquetado, interpretación de etiquetas y etiquetado de alimentos
8. - Elementos
9. - Tipos

### **UNIDAD DIDÁCTICA 2. HABILIDADES DE GESTIÓN, PERSONALES Y SOCIALES**

1. Cumplimiento de las instrucciones recibidas para la prestación del servicio
2. Colaboración y participación activa con el equipo de trabajo
3. Respeto a la normativa de Seguridad alimentaria
4. Respeto y cuidado del funcionamiento de las maquinarias, útiles y materiales
5. Iniciativa personal en el trabajo
6. Demostración de una actitud de dedicación y motivación en el trabajo
7. Cumplimiento de los procedimientos y normas de prevención de riesgos laborales
8. Cumplimiento y respeto de las normas y procedimientos medioambientales