

Aprovisionamiento en pastelería (MF1779_3)

Aprovisionamiento en pastelería (MF1779_3)

Duración: 60 horas

Precio: consultar euros.

Modalidad: e-learning

Metodología:

El Curso será desarrollado con una metodología a Distancia/on line. El sistema de enseñanza a distancia está organizado de tal forma que el alumno pueda compatibilizar el estudio con sus ocupaciones laborales o profesionales, también se realiza en esta modalidad para permitir el acceso al curso a aquellos alumnos que viven en zonas rurales lejos de los lugares habituales donde suelen realizarse los cursos y que tienen interés en continuar formándose. En este sistema de enseñanza el alumno tiene que seguir un aprendizaje sistemático y un ritmo de estudio, adaptado a sus circunstancias personales de tiempo

El alumno dispondrá de un extenso material sobre los aspectos teóricos del Curso que deberá estudiar para la realización de pruebas objetivas tipo test. Para el aprobado se exigirá un mínimo de 75% del total de las respuestas acertadas.

El Alumno tendrá siempre que quiera a su disposición la atención de los profesionales tutores del curso. Así como consultas telefónicas y a través de la plataforma de teleformación si el curso es on line. Entre el material entregado en este curso se adjunta un documento llamado Guía del Alumno dónde aparece un horario de tutorías telefónicas y una dirección de e-mail dónde podrá enviar sus consultas, dudas y ejercicios El alumno cuenta con un período máximo de tiempo para la finalización del curso, que dependerá del tipo de curso elegido y de las horas del mismo.

© icaformación2026

Profesorado:

Nuestro Centro fundado en 1996 dispone de 1000 m2 dedicados a formación y de 7 campus virtuales.

Tenemos una extensa plantilla de profesores especializados en las diferentes áreas formativas con amplia experiencia docentes: Médicos, Diplomados/as en enfermería, Licenciados/as en psicología, Licencidos/as en odontología, Licenciados/as en Veterinaria, Especialistas en Administración de empresas, Economistas, Ingenieros en informática, Educadodores/as sociales etc…

El alumno podrá contactar con los profesores y formular todo tipo de dudas y consultas de las siguientes formas:

-Por el aula virtual, si su curso es on line
-Por e-mail
-Por teléfono

Medios y materiales docentes

-Temario desarrollado.

-Pruebas objetivas de autoevaluación y evaluación.

-Consultas y Tutorías personalizadas a través de teléfono, correo, fax, Internet y de la Plataforma propia de Teleformación de la que dispone el Centro.



© icaformación2026

Titulación:

Una vez finalizado el curso, el alumno recibirá por correo o mensajería la titulación que acredita el haber superado con éxito todas las pruebas de conocimientos propuestas en el mismo.

Programa del curso:

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.

© icaformación2026

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.

© icaformación2026

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.

© icaformación2026