



# Aprovisionamiento en pastelería

## Modalidad:

e-learning con una duración 56 horas

## Objetivos:

Permite adquirir los conocimientos necesarios para gestionar los aprovisionamientos en la pastelería.

## 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.