



## Aprovisionamiento De Materias Primas De Pastelería

**Sku:** CT1567

**Horas:** 6

**Formato:** HTML

### CONTENIDOS

1. Procedimientos de solicitud y gestión de géneros: métodos sencillos. documentación (albaranes) y aplicaciones. 2. Control de calidad (estado de frescor y características organolépticas). 3. Transportes utilizados (isotermos. frigoríficos. congeladores). 4. Acondicionamiento del producto (cajas compartimentadas. bolsas y embalajes). 5. Control del buen estado de sus embalajes en su recepción (roturas o desperfectos). 6. Grado de temperatura en el transporte del producto (frío positivo o negativo). 7. Control de peso y pedido (según solicitud y reflejo del albarán). 8. Necesidades básicas de regeneración y conservación. según la naturaleza del producto o materia prima.