



FORMACIÓN PROGRAMADA PARA EMPRESAS

Curso de Procesos de gestión de aprovisionamiento, recepción y almacenamiento

Programa Formativo

FORMACIÓN PROGRAMADA PARA EMPRESAS



Curso de

Procesos de gestión de aprovisionamiento, recepción y almacenamiento

Familia profesional	Hostelería y Turismo
Horas	30 horas
Modalidad	Online
Contenido vinculado a	AF14565

Descripción del curso de

Procesos de gestión de aprovisionamiento, recepción y almacenamiento

Objetivos del curso

- Explicar y concretar sistemas y procesos habituales de recepción de estas mercancías, describiendo las operaciones necesarias en función del estado o naturaleza de las mismas y el destino o consumo asignado.
- Definir procesos de control de la calidad aplicables a la recepción y almacenamiento

Programa formativo

1. Principales funciones de la gestión de aprovisionamiento.

- 1.1. Adquisición de materiales necesarios para la elaboración y/o comercialización de los productos.
- 1.2. Gestión del almacenaje de los productos.
- 1.3. Control de inventario y los costes asociados al mismo.

2. Proceso de aprovisionamiento.

- 2.1. Selección de proveedores.
- 2.2. Las competencias.
- 2.3. Modalidades de compra.

3. Características de los procesos y metodología para detectar necesidades de aprovisionamiento.

- 3.1. Fuente de suministro.
- 3.2. Gestión de solicitudes de compra.
- 3.3. Procedimientos de recepción de mercancía.
- 3.4. Procedimiento de control de mercancía.

4. Formas de expedición, canales de distribución y medios de transporte habituales de materias primas alimentarias y bebidas.

5. Proceso administrativo de las compras.

- 5.1. Peticiones en cada una de las unidades.
- 5.2. Solicitudes u órdenes de compra.
- 5.3. Libro de registro de entrada de mercancías.
- 5.4. abarán. 5.5. Fichas de existencias o inventario teórico.
- 5.6. Factura.

6. Procedimientos de compra y recepción de productos sometidos a condiciones especiales.

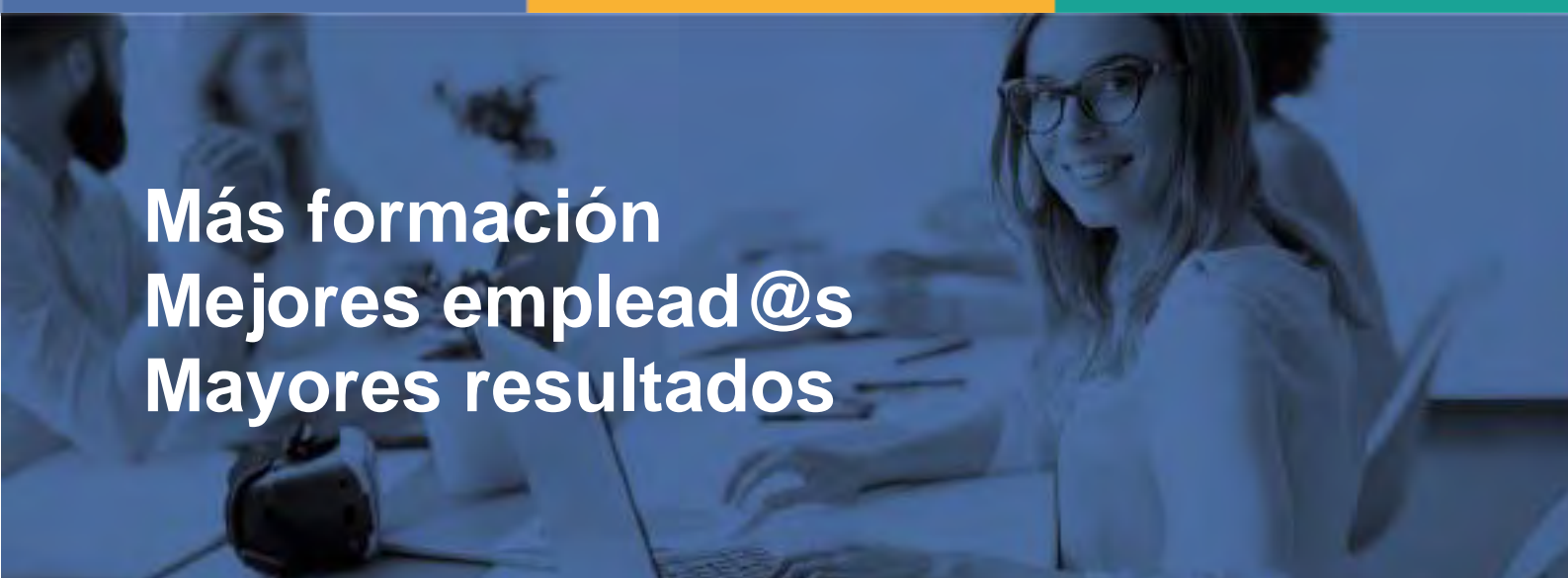
7. Caracterización, concreción de sistemas, procesos de almacenamiento y distribución interna.

8. Diseño de rutas de distribución interna.

9. Control e inventario de existencias.

10. Prácticas de protección ambiental en los procesos de aprovisionamiento.

11. Documentación habitual y aplicaciones informáticas para el control de consumos en restauración y el inventario de existencias.



**Más formación
Mejores emplead@s
Mayores resultados**

Ventajas de la formación continua bonificada

01 MEJORES RESULTADOS

Incremento de los resultados económicos de la empresa fruto de la mejora y el reciclaje profesional de sus empleados.

02 PRODUCTIVIDAD

Aumenta la productividad de sus empleados.

03 SIN COSTES

Formación de calidad sin coste para la empresa ni para el trabajador.

04 CLIMA LABORAL

Mejora el clima laboral al sentirse los empleados mejor valorados por la empresa.

05 COMPROMISO

Mejora la imagen de la empresa y aumenta la motivación y el compromiso de los empleados.



Características de nuestros cursos online

APOYO CONTINUO

Formación impartida por expertos en la materia y seguimiento y apoyo continuo.

CAMPUS VIRTUAL

Permite al alumnado conectarse sin limitaciones horarias ni lugar de impartición.

CONTENIDOS INTERACTIVOS

Diseñados para conseguir un avance progresivo y motivante para el alumnado.



· Más formación, mejor empleo ·

952 10 14 94 · info@audiolis.com · www.audiolis.com