

## FICHA TÉCNICA DEL CURSO

**Nombre del curso:** El proceso de aprovisionamiento para servicios de catering

**Duración:** 20h

**Modalidad:** Online

### Objetivo

- Efectuar procesos de aprovisionamiento de los géneros, elaboraciones culinarias envasadas, materiales y equipos que conforman cargas de servicios de catering.

### Contenido

1. Almacén, economato y bodega.
2. Desarrollo del proceso de aprovisionamiento interno.
3. Seguridad de los productos