

## FICHA TÉCNICA DEL CURSO

**Nombre del curso:** Aprovisionamiento interno de las diferentes materias primas y almacenamiento en cocina

**Duración:** 5h

**Modalidad:** Online

### Objetivo

- Identificar necesidades de aprovisionamiento interno de materias primas para su preparación derivadas de ofertas gastronómicas o planes de trabajo determinados.

### Contenido

1. Estocaje.
2. Recepción de mercancías y control de calidad.
3. Conocimiento de las diferentes zonas de almacenamiento