



Aprovisionamiento Interno en Pastelería (30 horas)



Categoría: [Hostelería, turismo y juegos de azar](#)

Product Tags: [cursos de formación](#), [hostelería y turismo](#)

Página del curso:

<https://www.ensenanzadual.com/cursos/aprovisionamiento-interno-en-pasteleria-uf0817-2/>

Objetivo

Con el Curso de **Aprovisionamiento Interno en Pastelería** de **30 horas** adquirirás los conocimientos necesarios para cambiar de carrera o actualizar tus competencias profesionales, no lo dudes más y solicita información sobre este curso.

Descripción

UD1. El sector de la pastelería

- 1.1 Definición de pastelería.
- 1.2 Tipos de establecimientos.
- 1.3 Productos que se venden en una pastelería.
- 1.4 El obrador de pastelería.

UD2. Las materias primas en pastelería

- 2.1 Identificación de las materias primas para una correcta recepción.
- 2.2 Análisis de las características organolépticas de las materias primas y/o productos.
- 2.3 Distribución de las materias primas según su naturaleza (perecedera o no perecedera) en almacenes, cámaras de frío o congeladores.

UD3. Aprovisionamiento de materias primas de pastelería

- 3.1 Procedimientos de solicitud y gestión de géneros: métodos sencillos, documentación (albaranes) y aplicaciones.
- 3.2 Control de calidad (estado de frescor y características organolépticas).
- 3.3 Transportes utilizados (isotermos, frigoríficos, congeladores).
- 3.4 Acondicionamiento del producto (cajas compartimentadas, bolsas y embalajes).
- 3.5 Control del buen estado de los embalajes en su recepción (roturas o desperfectos).
- 3.6 Grado de temperatura en el transporte del producto (frío positivo o negativo).
- 3.7 Control de peso y pedido (según solicitud y reflejo de albarán).
- 3.8 Necesidades básicas de regeneración y conservación, según la naturaleza del producto o materia prima.

Información adicional

- Online: Si
- Horas: 30

- Enseñanza Dual

Fecha de exportación: Wed Sep 16 8:53:36 2026 / +0000 GMT

- Tipo: Profesiones

- Unidades: 11