



I'm not robot



I am not robot!

En este módulo encontrarás contenidos y recursos educativo sobre las materias primas en restauración, la presentación comercial y el etiquetado, la KB Tener un correcto control de suministro de materias primas en un establecimiento de restauración es la clave tanto para garantizar una gestión a uada y la rentabilidad de la misma. X. UD Control de consumos y existencias. Consta de Unidades, a lo largo de las cuales, y mediante un lenguaje sencillo y asequible, se desarrollan aquellos contenidos que abarcan desde qué es el En resumen, es manual en su totalidad tanto para los estudiantes y profesores profesionales de control del módulo de Abastecimiento de Materias Primas, ya que Descripción. Bloque Selección de materias primas. Bloque Almacenamiento de materias primas en restauración X. UD Control de consumos y existencias. X. UD Realización y control de inventarios. TOTAL h. Bloque Recepción de materias primas. X. UD Realización y control de inventarios. Bloque Recepción de materias primas. TOTAL h. Bloque Selección de materias primas. En este módulo encontrarás contenidos y recursos educativos sobre la formulación magistral, el laboratorio galénico, las materias primas, la preparación, medición y operaciones galénicas, los sistemas dispersos homogéneos y heterogéneos, las formas farmacéuticas sólidas, las formas farmacéuticas semisólidas y las En este módulo encontrarás contenidos y recursos educativo sobre las materias primas en restauración, la presentación comercial y el etiquetado, la recepción de las materias primas, el almacenamiento de las materias primas, el control de existencias en el establecimiento de restauración, la cata de alimentos para el uso en restauración UD Gestión y control del almacén, del economato y de la bodega. Es por eso por lo que los estudiantes y profesionales de hostelería y turismo necesita una formación a uada en esta área UD Gestión y control del almacén, del economato y de la bodega. En este módulo encontrarás contenidos y recursos educativo sobre las materias primas en restauración, la presentación comercial y el etiquetado, la recepción de las materias primas, el almacenamiento de las materias primas, el control de existencias en el establecimiento de restauración, la cata de alimentos para el uso Descripción. Bloque Almacenamiento de materias primas en restauración Descripción meta per defecte.