

# Logística en la cocina: aprovisionamiento de materias primas

Modalidad: curso e-Learning Duración: 75 horas

Categorías: Hostelería y turismo

## OBJETIVOS

Identificar los diferentes procesos que intervienen en la gestión logística de una cocina, organización de alimentos y stocks detectando posibles anomalías en la conservación y/o regeneración.

## CONTENIDOS

### **UD1. Conocimiento de la gestión logística: Aspectos generales.**

- 1.1 Logística dentro de la empresa.
- 1.2 Análisis de costes logísticos.
- 1.3 Indicadores de la gestión logística.

### **UD2. Gestión y organización de los almacenes.**

- 2.1 Principios organizativos del almacén
- 2.2 Almacén como parte integrante de nuestra tipología de productos.
- 2.3 Sistemas de almacenaje: introducción, topologías.
- 2.4 Lay out de los almacenes.
- 2.5 Sistemas de gestión de almacén informatizado: (sga).

### **UD3. Organización del stock.**

- 3.1 Introducción en la gestión de inventarios.
- 3.2 Clasificación de stocks.
- 3.3 Rotación de stocks.
- 3.4 Elementos integrantes de la composición de stock.
- 3.5 Clases de stocks.
- 3.6 Optimización de los costes de stock.
- 3.7 Método analítico de valoración a,b,c.
- 3.8 Cálculo de la norma.
- 3.9 Flujos internos.
- 3.10 Métodos de valoración de salidas de existencias: fifo, lifo, pmp.

#### **UD4. Realización de operaciones sencillas de economato y bodega en el restaurante-bar.**

- 4.1 Solicitud y recepción de géneros culinarios y bebidas: métodos sencillos, documentación y aplicaciones.
- 4.2 Almacenamiento: métodos sencillos y aplicaciones.
- 4.3 Controles de almacén.

#### **UD5. Organización del departamento de cocina.**

- 5.1 Definición y organización característica.
- 5.2 Estructuras habituales de locales y zonas de producción culinaria.
- 5.3 Especificidades en la restauración colectiva.
- 5.4 Competencias básicas de los profesionales que intervienen en el departamento.

#### **UD6. Realización de operaciones sencillas de economato y bodega en cocina.**

- 6.1 Solicitud y recepción de géneros culinarios: métodos sencillos, documentación y aplicaciones.
- 6.2 Almacenamiento: métodos sencillos y aplicaciones.
- 6.3 Controles de almacén.

#### **UD7. Utilización de materias primas culinarias y géneros de uso común en cocina.**

- 7.1 Huevos.
- 7.2 Arroz.
- 7.3 Hortalizas.
- 7.4 Legumbres.
- 7.5 Condimentos y especias.
- 7.6 Pescados.
- 7.7 Mariscos.
- 7.8 Aves.
- 7.9 Carnes.

#### **UD8. Desarrollo del proceso de aprovisionamiento interno en cocina.**

- 8.1 Formalización y traslado de solicitudes sencillas.
- 8.2 Ejecución de operaciones en el tiempo y forma requeridos.

#### **UD9. Prevención de riesgos en la gestión logística y de almacenes de hostelería.**

- 9.1 Sector hostelero.
- 9.2 Factores de riesgo.
- 9.3 Riesgos y medidas preventivas en el sector.

9.4 Identificación y prevención de riesgos en los puestos de logística de cocina.

9.5 Control de las medidas implantadas.