



## HOTR051PO. Logística En La Cocina: Aprovechamiento De Materias Primas

---

**Sku:** PIT052

**Horas:** 75

### OBJETIVOS

#### Objetivo General:

- Analizar los diferentes procesos que intervienen en la gestión logística de una cocina, organización de alimentos y stocks, así como detectar anomalías en la conservación y/o regeneración de las materias primas aplicando la normativa higiénico – sanitaria.

#### Objetivos Específicos:

- Conocer los conceptos básicos de logística.
- Saber realizar el análisis de los costes logísticos.
- Estudiar los diferentes indicadores de la gestión logística.
- Conocer los principios organizativos del almacén.
- Estudiar los diferentes sistemas de almacenaje.
- Explicar en qué consiste el layout de los almacenes.
- Describir los sistemas de gestión de almacén informatizado.
- Conocer la gestión de inventarios.
- Clasificar los tipos de stocks, así como su rotación.
- Explicar los diferentes tipos de stocks.
- Conocer las medidas a aplicar para optimizar los costes de stock.
- Explicar el método analítico de valoración a, b y c.
- Estudiar los diferentes métodos de valoración de salidas de existencias.
- Conocer la definición y organización característica del departamento de cocina.
- Explicar las diferentes estructuras de los locales y zonas de producción culinaria.
- Definir las diferentes especificaciones de la restauración colectiva.
- Estudiar las competencias de los profesionales del departamento de cocina.
- Saber ejecutar la solicitud y recepción de géneros culinarios.
- Conocer diferentes métodos sencillos y aplicaciones de almacenamiento.
- Estudiar los diferentes tipos de control que se realizan en el almacén.
- Conocer las principales materias primas culinarias, así como los géneros que se utilizan en cocina.
- Aprender cómo ejecutar la formalización y el traslado de solicitudes sencillas.
- Realizar las operaciones en el tiempo y forma requeridos.
- Conocer el sector hostelero.

- Explicar los diferentes factores de riesgo en el sector hostelero.
- Identificar y prevenir los riesgos en los puestos de logística de cocina.
- Saber ejecutar el control de las medidas implantadas.

## CONTENIDOS

### **Unidad 1: Introducción a la gestión logística: aspectos generales.**

- La logística dentro de la empresa
- Análisis de costes logísticos
- Indicadores de la gestión logística

### **Unidad 2: La gestión y organización de los almacenes.**

- Principios organizativos de almacén
- El almacén como parte integrante de nuestra tipología de productos
- Sistemas de almacenaje: introducción, tipologías
- El layout de los almacenes
- Sistemas de gestión de almacén informatizado

### **Unidad 3: La organización del stock.**

- Introducción en la gestión de inventarios
- Clasificación de stocks
- Rotación de stocks
- Elementos integrantes de la composición del stock
- Clases de stocks
- Optimización de los costes de stock
- Método analítico de valoración a, b, c
- El cálculo de la norma
- Flujos internos
- Métodos de valoración de salidas de existencias: FIFO, FILO, PMP

### **Unidad 4: El departamento de cocina.**

- Definición y organización característica
- Estructuras habituales de los locales y zonas de producción culinaria
- Especificaciones en la restauración colectiva
- Competencias básicas de los profesionales que intervienen en el departamento

### **Unidad 5: Realización de operaciones sencillas de economato y bodega en cocina.**

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

### **Unidad 6: Utilización de materias primas culinarias y géneros de uso común en cocina.**

- Los huevos
- El arroz
- Las hortalizas y verduras
- Las legumbres
- Condimentos y especias
- Los pescados
- Los mariscos
- Las aves
- Las carnes

#### **Unidad 7: Desarrollo del proceso de aprovisionamiento interno en cocina.**

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

#### **Unidad 8: La prevención de riesgos en la gestión logística y de almacenes de hostelería.**

- El sector hostelero
- Factores de riesgo
- Riesgos y medidas preventivas en el sector
- Identificación y prevención de riesgos en los puestos de logística de cocina
- Control de las medidas implantadas