



HOTR051PO. Logística en la cocina: aprovisionamiento de materias primas.

Sku: PS_HOTR051PO

Horas: 75

Formato: HTML

OBJETIVOS

- 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.

CONTENIDOS

- **1. INTRODUCCIÓN A LA GESTIÓN LOGÍSTICA: ASPECTOS GENERALES.**
 - La logística dentro de la empresa.
 - Análisis de costes logísticos.
 - Indicadores de la gestión logística.
- **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, topologías.
 - El lay out de los almacenes.
 - Sistemas de gestión de almacén informatizado: (sga)
- **3. LA ORGANIZACIÓN DEL STOCK.**
 - Introducción en la gestión de inventarios.
 - Clasificación de stocks.
 - Rotación de stocks.
 - Elementos integrantes de la composición de 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, lifo, pmp.
- **4. EL DEPARTAMENTO DE COCINA.**
 - Definición y organización característica.
 - Estructuras habituales de locales y zonas de producción culinaria.
 - Especificidades en la restauración colectiva.
 - Competencias básicas de los profesionales que intervienen en el departamento.
- **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.
- **6. UTILIZACIÓN DE MATERIAS PRIMAS CULINARIAS Y GÉNEROS DE USO COMÚN EN COCINA.**
 - Los huevos.
 - El arroz.
 - Las hortalizas.
 - Las legumbres.
 - Condimentos y especias.
 - Los pescados.
 - Los mariscos.
 - Las aves.
 - Las carnes.
- **7. DESARROLLO DEL PROCESO DE APROVISIONAMIENTO INTERNO EN COCINA.**
 - Formalización y traslado de solicitudes sencillas.
 - Ejecución de operaciones en el tiempo y forma requeridos.
- **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.