



## **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.