



HOTR0020. Logística en la cocina: aprovisionamiento de materias primas

Sku: PIT_HOTR0020

Horas: 75

Formato: HTML

OBJETIVOS

- **Objetivo general**
 - 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.
- **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.
 - o Internalización de la empresa.
 - • Análisis de costes logísticos.
 - o Determinación de necesidades generales de la cocina.
 - • Indicadores de la gestión logística.
 - o Índice de rotación.
 - o Índice de cobertura.
 - o Índice de rotura de stocks.
 - o Índice de obsolescencia

- **Unidad 2: La gestión y organización de los almacenes.**
 - • Principios organizativos de almacén.
 - o Stock.
 - o Sistemas de aprovisionamiento.
 - o Tipos de almacén según su función logística.
 - • El almacén como parte integrante de nuestra tipología de productos.
 - • Sistemas de almacenaje: introducción, topologías.
 - • El layout de los almacenes.
 - • Sistemas de gestión de almacén informatizado (SGA).

- **Unidad 3: La organización del stock.**
 - • Introducción en la gestión de inventarios.
 - • Clasificación de stocks.
 - • Rotación de stocks.
 - o Índice de rotación.
 - • 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.

- • Especificidades 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.
 - o Documentos.
 - • 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.