



## **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.