

## HOTR051PO | LOGÍSTICA EN LA COCINA: APROVISIONAMIENTO DE MATERIAS PRIMAS (Dirigido al sector de hostelería y turismo) - 75 horas-

### 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.

### CONTENIDOS:

1. INTRODUCCIÓN A LA GESTIÓN LOGÍSTICA: ASPECTOS GENERALES.
  - 1.1. La logística dentro de la empresa.
  - 1.2. Análisis de costes logísticos.
  - 1.3. Indicadores de la gestión logística.
2. LA GESTIÓN Y ORGANIZACIÓN DE LOS ALMACENES.
  - 2.1. Principios organizativos de almacén.
  - 2.2. El almacén como parte integrante de nuestra tipología de productos.
  - 2.3. Sistemas de almacenaje: introducción, topologías.
  - 2.4. El lay out de los almacenes. 2.5. Sistemas de gestión de almacén informatizado: (sga)
3. LA ORGANIZACIÓN DEL STOCK.
  - 3.1. Introducción en la gestión de inventarios.
  - 3.2. Clasificación de stocks.
  - 3.3. Rotación de stocks.
  - 3.4. Elementos integrantes de la composición de stock.
  - 3.5. Clases de stocks.
  - 3.6. Optimización de los costes de stock.
  - 3.7. Método analítico de valoración a,b,c.
  - 3.8. El cálculo de la norma.
  - 3.9. Flujos internos.
  - 3.10. Métodos de valoración de salidas de existencias: fifo, lifo, pmp.
4. EL DEPARTAMENTO DE COCINA.
  - 4.1. Definición y organización característica.
  - 4.2. Estructuras habituales de locales y zonas de producción culinaria.

4.3. Especificidades en la restauración colectiva.

4.4. Competencias básicas de los profesionales que intervienen en el departamento.

## 5. REALIZACIÓN DE OPERACIONES SENCILLAS DE ECONOMATO Y BODEGA EN COCINA.

5.1. Solicitud y recepción de géneros culinarios: métodos sencillos, documentación y aplicaciones.

5.2. Almacenamiento: métodos sencillos y aplicaciones.

5.3. Controles de almacén.

## 6. UTILIZACIÓN DE MATERIAS PRIMAS CULINARIAS Y GÉNEROS DE USO COMÚN EN COCINA.

6.1. Los huevos.

6.2. El arroz.

6.3. Las hortalizas.

6.4. Las legumbres.

6.5. Condimentos y especias.

6.6. Los pescados.

6.7. Los mariscos.

6.8. Las aves.

6.9. Las carnes.

## 7. DESARROLLO DEL PROCESO DE APROVISIONAMIENTO INTERNO EN COCINA.

7.1. Formalización y traslado de solicitudes sencillas.

7.2. Ejecución de operaciones en el tiempo y forma requeridos

## 8. LA PREVENCIÓN DE RIESGOS EN LA GESTIÓN LOGÍSTICA Y DE ALMACENES DE HOSTELERÍA.

8.1. El sector hostelero.

8.2. Factores de riesgo.

8.3. Riesgos y medidas preventivas en el sector.

8.4. Identificación y prevención de riesgos en los puestos de logística de cocina.

8.5. Control de las medidas implantadas.