

LOGÍSTICA EN LA COCINA: APROVISIONAMIENTO DE MATERIAS PRIMAS



Área: Hostelería
Modalidad: Teleformación
Duración: 75 h
Precio: Consultar

[Curso Bonificable](#)
[Contactar](#)
[Recomendar](#)
[Matricularme](#)

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. 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.

METODOLOGIA

- **Total libertad de horarios** para realizar el curso desde cualquier ordenador con conexión a Internet, **sin importar el sitio desde el que lo haga**. Puede comenzar la sesión en el momento del día que le sea más conveniente y dedicar el tiempo de estudio que estime más oportuno.
- En todo momento contará con un **asesoramiento de un tutor personalizado** que le guiará en su proceso de aprendizaje, ayudándole a conseguir los objetivos establecidos.
- **Hacer para aprender**, el alumno no debe ser pasivo respecto al material suministrado sino que debe participar, elaborando soluciones para los ejercicios propuestos e interactuando, de forma controlada, con el resto de usuarios.
- **El aprendizaje se realiza de una manera amena y distendida**. Para ello el tutor se comunica con su alumno y lo motiva a



participar activamente en su proceso formativo. Le facilita resúmenes teóricos de los contenidos y, va controlando su progreso a través de diversos ejercicios como por ejemplo: test de autoevaluación, casos prácticos, búsqueda de información en Internet o participación en debates junto al resto de compañeros.

- **Los contenidos del curso se actualizan para que siempre respondan a las necesidades reales del mercado.** El departamento multimedia incorpora gráficos, imágenes, videos, sonidos y elementos interactivos que complementan el aprendizaje del alumno ayudándole a finalizar el curso con éxito.

REQUISITOS

Los requisitos técnicos mínimos son:

- Navegador Microsoft Internet Explorer 5.5 o superior, con plugin de Flash, cookies y JavaScript habilitados.
No se garantiza su óptimo funcionamiento en otros navegadores como Firefox, Netscape, Mozilla, etc.
- Resolución de pantalla de 800x600 y 16 bits de color o superior.
- Procesador Pentium II a 300 Mhz o superior.
- 32 Mbytes de RAM o superior.