

LOGÍSTICA EN LA COCINA: APROVISIONAMIENTO DE MATERIAS PRIMAS. HOTR051PO

SKU: EVOL-5031-iNO-B | Categorías: [Catering](#), [Cocina](#), [HOSTELERÍA, RESTAURACIÓN Y TURISMO](#), [Hoteles](#), [Restauración](#)

INFORMACIÓN DEL CURSO

Horas [75](#)

Acreditado por Universidad [NO](#)

Créditos ECTS [0](#)

Más información [CONTENIDO ADAPTADO A CERTIFICADO DE PROFESIONALIDAD](#)

CURSO DE ESPECIALIZACIÓN

Objetivos

Este Curso LOGÍSTICA EN LA COCINA: APROVISIONAMIENTO DE MATERIAS PRIMAS. HOTR051PO le ofrece una formación especializada en la materia dentro de la Familia Profesional de Hostelería y turismo. Con este CURSO LOGÍSTICA EN LA COCINA: APROVISIONAMIENTO DE MATERIAS PRIMAS. HOTR051PO, el alumno será capaz de desenvolverse dentro del Sector y 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

UNIDAD DIDÁCTICA 1. INTRODUCCIÓN A LA GESTIÓN LOGÍSTICA: ASPECTOS GENERALES.

1. La logística dentro de la empresa.
2. Análisis de costes logísticos.
3. Indicadores de la gestión logística.

UNIDAD DIDÁCTICA 2. LA GESTIÓN Y ORGANIZACIÓN DE LOS ALMACENES.

1. Principios organizativos de almacén.
2. El almacén como parte integrante de nuestra tipología de productos.



3. Sistemas de almacenaje: introducción, topologías.
4. El lay out de los almacenes.
5. Sistemas de gestión de almacén informatizado: (sga)

UNIDAD DIDÁCTICA 3. LA ORGANIZACIÓN DEL STOCK.

1. Introducción en la gestión de inventarios.
2. Clasificación de stocks.
3. Rotación de stocks.
4. Elementos integrantes de la composición de stock.
5. Clases de stocks.
6. Optimización de los costes de stock.
7. Método analítico de valoración a,b,c.
8. El cálculo de la norma.
9. Flujos internos.
10. Métodos de valoración de salidas de existencias: fifo, lifo, pmp.

UNIDAD DIDÁCTICA 4. EL DEPARTAMENTO DE COCINA.

1. Definición y organización característica.
2. Estructuras habituales de locales y zonas de producción culinaria.
3. Especificidades en la restauración colectiva.
4. Competencias básicas de los profesionales que intervienen en el departamento.

UNIDAD DIDÁCTICA 5. REALIZACIÓN DE OPERACIONES SENCILLAS DE ECONOMATO Y BODEGA EN COCINA.

1. Solicitud y recepción de géneros culinarios: métodos sencillos, documentación y aplicaciones.
2. Almacenamiento: métodos sencillos y aplicaciones.
3. Controles de almacén.

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

1. Los huevos.
2. El arroz.
3. Las hortalizas.
4. Las legumbres.
5. Condimentos y especias.
6. Los pescados.
7. Los mariscos.
8. Las aves.
9. Las carnes.



UNIDAD DIDÁCTICA 7. DESARROLLO DEL PROCESO DE APROVISIONAMIENTO INTERNO EN COCINA.

1. Formalización y traslado de solicitudes sencillas.
2. Ejecución de operaciones en el tiempo y forma requeridos

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

1. El sector hostelero.
2. Factores de riesgo.
3. Riesgos y medidas preventivas en el sector.
4. Identificación y prevención de riesgos en los puestos de logística de cocina.
5. Control de las medidas implantadas.

Creemos que te puede interesar este curso: <https://formacion.cursosbonificadosevolution.es/cursos/hosteleria-restauracion-y-turismo/cocina-hosteleria-restauracion-y-turismo/habilidades-y-competencias-en-la-direccion-de-cocina-hotr061po>

Síguenos: <https://www.instagram.com/formacionevolution/>

