



## Logística en la cocina

### Aprovisionamiento de materias primas



Aula Virtual



75 Horas



100%  
Subvencionado

Para que tu negocio funcione correctamente, **el aprovisionamiento de las materias primas** es uno de los factores importantes a tener en cuenta, saber lo que entra y sale de la cocina, organizarlo y prever qué productos o utensilios faltan y cuáles son los que vamos a necesitar. Para ello necesitamos conocer **los productos, sus características, la mejor forma de almacenarlo**. En este curso vas a conocer estos procesos, como detectar anomalías y como aplicar la normativa higiénico-sanitaria, para su correcto desarrollo.

*“Learn different, learn with us.”*



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 (HOTR051PO):

1. INTRODUCCIÓN A LA GESTIÓN LOGÍSTICA: ASPECTOS GENERALES.  
La logística dentro de la empresa.  
Análisis de costes logísticos.  
Indicadores de la gestión logística.
2. LA GESTIÓN Y ORGANIZACIÓN DE LOS ALMACENES.  
Principios organizativos de almacén.  
El almacén como parte integrante de nuestra tipología de productos.  
Sistemas de almacenaje: introducción, topologías.  
El lay out de los almacenes.  
Sistemas de gestión de almacén informatizado: (sga)
3. LA ORGANIZACIÓN DEL STOCK.  
Introducción en la gestión de inventarios.  
Clasificación de stocks.  
Rotación de stocks.  
Elementos integrantes de la composición de 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, lifo, pmp.
4. EL DEPARTAMENTO DE COCINA.  
Definición y organización característica.  
Estructuras habituales de locales y zonas de producción culinaria.  
Especificidades en la restauración colectiva.  
Competencias básicas de los profesionales que intervienen en el departamento.
5. REALIZACIÓN DE OPERACIONES SENCILLAS DE ECONOMATO Y BODEGA EN COCINA.  
Solicitud y recepción de géneros culinarios: métodos sencillos, documentación y aplicaciones.  
Almacenamiento: métodos sencillos y aplicaciones.  
Controles de almacén.
6. UTILIZACIÓN DE MATERIAS PRIMAS CULINARIAS Y GÉNEROS DE USO COMÚN EN COCINA.  
Los huevos.  
El arroz.  
Las hortalizas.  
Las legumbres.

Condimentos y especias.

Los pescados.

Los mariscos.

Las aves.

Las carnes.

7. DESARROLLO DEL PROCESO DE APROVISIONAMIENTO INTERNO EN COCINA.

Formalización y traslado de solicitudes sencillas.

Ejecución de operaciones en el tiempo y forma requeridos

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

El sector hostelero.

Factores de riesgo.

Riesgos y medidas preventivas en el sector.

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

Control de las medidas implantadas.



## Requisitos para realizar el Curso

El curso está 100% subvencionado (**gratuito**) para **trabajadores por cuenta ajena** de la **Comunidad de Madrid** de los sectores:

- Hostelería, Agencias de viajes, Empresas de Bingo, Parque temáticos, Actividades Recreativas, Casinos, Empresas elaboradoras de productos cocinados y Transporte.

No se admiten desempleados.

Realizando con éxito el curso, conseguirás un **diploma acreditativo** de la realización del curso.

**¡Contacta con nosotros y te informaremos!**



955 10 01 25



627 85 76 96



[hola@miscursosyformacion.com](mailto:hola@miscursosyformacion.com)