



**HOTR0020. Logística en la cocina:  
aprovisionamiento de materias primas**

## 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

<b>Logística en la cocina: aprovisionamiento de materias primas</b>	<b>Tiempo estimado</b>
<b>Módulo 01. Logística y organización de almacén y stock</b>	<b>30 horas</b>
<p><b>Unidad 1:</b> Introducción a la gestión logística: aspectos generales.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• La logística dentro de la empresa.               <ul style="list-style-type: none"> <li>○ Internalización de la empresa.</li> </ul> </li> <li>• Análisis de costes logísticos.               <ul style="list-style-type: none"> <li>○ Determinación de necesidades generales de la cocina.</li> </ul> </li> <li>• Indicadores de la gestión logística.               <ul style="list-style-type: none"> <li>○ Índice de rotación.</li> <li>○ Índice de cobertura.</li> <li>○ Índice de rotura de stocks.</li> <li>○ Índice de obsolescencia.</li> </ul> </li> </ul>	
Examen UA 01	<b>30 minutos</b>
Actividad de Evaluación UA 01	<b>30 minutos</b>
Tiempo total de la unidad	<b>10 horas</b>
<p><b>Unidad 2:</b> La gestión y organización de los almacenes.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Principios organizativos de almacén.               <ul style="list-style-type: none"> <li>○ Stock.</li> <li>○ Sistemas de aprovisionamiento.</li> <li>○ Tipos de almacén según su función logística.</li> </ul> </li> <li>• El almacén como parte integrante de nuestra tipología de productos.</li> <li>• Sistemas de almacenaje: introducción, topologías.</li> <li>• El layout de los almacenes.</li> <li>• Sistemas de gestión de almacén informatizado (SGA).</li> </ul>	
Examen UA 02	<b>30 minutos</b>

Actividad de Evaluación UA 02	<b>30 minutos</b>
Tiempo total de la unidad	<b>9 horas</b>
<p><b>Unidad 3:</b> La organización del stock.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Introducción en la gestión de inventarios.</li> <li>• Clasificación de stocks.</li> <li>• Rotación de stocks. <ul style="list-style-type: none"> <li>○ Índice de rotación.</li> </ul> </li> <li>• Elementos integrantes de la composición del stock.</li> <li>• Clases de stocks.</li> <li>• Optimización de los costes de stock.</li> <li>• Método analítico de valoración a, b, c.</li> <li>• El cálculo de la norma.</li> <li>• Flujos internos.</li> <li>• Métodos de valoración de salidas de existencias: FIFO, FILO, PMP.</li> </ul>	
Examen UA 03	<b>30 minutos</b>
Actividad de Evaluación UA 03	<b>30 minutos</b>
Tiempo total de la unidad	<b>11 horas</b>
<p><b>Módulo 02. Operaciones y aprovisionamiento en el departamento de cocina</b></p>	<b>45 horas</b>
<p><b>Unidad 4:</b> El departamento de cocina.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Definición y organización característica.</li> <li>• Estructuras habituales de los locales y zonas de producción culinaria.</li> <li>• Especificidades en la restauración colectiva.</li> <li>• Competencias básicas de los profesionales que intervienen en el departamento.</li> </ul>	
Examen UA 04	<b>30 minutos</b>
Actividad de Evaluación UA 04	<b>30 minutos</b>
Tiempo total de la unidad	<b>7 horas</b>

<p><b>Unidad 5:</b> Realización de operaciones sencillas de economato y bodega en cocina.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Solicitud y recepción de géneros culinarios: métodos sencillos, documentación y aplicaciones.                             <ul style="list-style-type: none"> <li>○ Documentos.</li> </ul> </li> <li>• Almacenamiento: métodos sencillos y aplicaciones.</li> <li>• Controles de almacén.</li> </ul>	
Examen UA 05	<b>30 minutos</b>
Actividad de Evaluación UA 05	<b>30 minutos</b>
Tiempo total de la unidad	<b>6 horas</b>
<p><b>Unidad 6:</b> Utilización de materias primas culinarias y géneros de uso común en cocina.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Los huevos.</li> <li>• El arroz.</li> <li>• Las hortalizas y verduras.</li> <li>• Las legumbres.</li> <li>• Condimentos y especias.</li> <li>• Los pescados.</li> <li>• Los mariscos.</li> <li>• Las aves.</li> <li>• Las carnes.</li> </ul>	
Examen UA 06	<b>30 minutos</b>
Actividad de Evaluación UA 06	<b>30 minutos</b>
Tiempo total de la unidad	<b>11 horas</b>
<p><b>Unidad 7:</b> Desarrollo del proceso de aprovisionamiento interno en cocina.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Formalización y traslado de solicitudes sencillas.</li> <li>• Ejecución de operaciones en el tiempo y forma requeridos.</li> </ul>	
Examen UA 07	<b>30 minutos</b>
Actividad de Evaluación UA 07	<b>30 minutos</b>

Tiempo total de la unidad	<b>6 horas</b>
<p><b>Unidad 8:</b> La prevención de riesgos en la gestión logística y de almacenes de hostelería.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• El sector hostelero.</li> <li>• Factores de riesgo.</li> <li>• Riesgos y medidas preventivas en el sector. <ul style="list-style-type: none"> <li>○ Manipulación manual de cargas.</li> <li>○ Riesgos eléctricos.</li> <li>○ Herramientas manuales.</li> <li>○ Máquinas.</li> <li>○ Escaleras manuales.</li> <li>○ Manipulación de productos químicos.</li> <li>○ Cocinas.</li> <li>○ Bares y comedores.</li> <li>○ Lavanderías.</li> </ul> </li> <li>• Identificación y prevención de riesgos en los puestos de logística de cocina.</li> <li>• Control de las medidas implantadas.</li> </ul>	
Examen UA 08	<b>30 minutos</b>
Actividad de Evaluación UA 08	<b>30 minutos</b>
Tiempo total de la unidad	<b>14 horas</b>
Examen final	<b>1 hora</b>
<b>8 unidades</b>	<b>75 horas</b>