



**HOTR051PO. Logística en la cocina:
aprovisionamiento de materias primas**

Objetivos

□ **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.

□ **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**

75 HORAS	HOTR051PO. Logística en la cocina: aprovisionamiento de materias primas
10 horas	<ul style="list-style-type: none"> □ Unidad 1: Introducción a la gestión logística: aspectos generales. <ul style="list-style-type: none"> • La logística dentro de la empresa • Análisis de costes logísticos • Indicadores de la gestión logística
10 horas	<ul style="list-style-type: none"> □ Unidad 2: La gestión y organización de los almacenes. <ul style="list-style-type: none"> • Principios organizativos de almacén • El almacén como parte integrante de nuestra tipología de productos • Sistemas de almacenaje: introducción, tipologías • El layout de los almacenes • Sistemas de gestión de almacén informatizado
10 horas	<ul style="list-style-type: none"> □ Unidad 3: La organización del stock. <ul style="list-style-type: none"> • Introducción en la gestión de inventarios • Clasificación de stocks • Rotación de stocks • Elementos integrantes de la composición del 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, FILO, PMP

<p>10 horas</p>	<ul style="list-style-type: none"> □ Unidad 4: El departamento de cocina. <ul style="list-style-type: none"> • Definición y organización característica • Estructuras habituales de los locales y zonas de producción culinaria • Especificaciones en la restauración colectiva • Competencias básicas de los profesionales que intervienen en el departamento
<p>10 horas</p>	<ul style="list-style-type: none"> □ Unidad 5: Realización de operaciones sencillas de economato y bodega en cocina. <ul style="list-style-type: none"> • Solicitud y recepción de géneros culinarios: métodos sencillos, documentación y aplicaciones • Almacenamiento: métodos sencillos y aplicaciones • Controles de almacén
<p>10 horas</p>	<ul style="list-style-type: none"> □ Unidad 6: Utilización de materias primas culinarias y géneros de uso común en cocina. <ul style="list-style-type: none"> • Los huevos • El arroz • Las hortalizas y verduras • Las legumbres • Condimentos y especias • Los pescados • Los mariscos • Las aves • Las carnes
<p>5 horas</p>	<ul style="list-style-type: none"> □ Unidad 7: Desarrollo del proceso de aprovisionamiento interno en cocina. <ul style="list-style-type: none"> • Formalización y traslado de solicitudes sencillas • Ejecución de operaciones en el tiempo y forma requeridos

<p>10 horas</p>	<ul style="list-style-type: none"> □ Unidad 8: La prevención de riesgos en la gestión logística y de almacenes de hostelería. <ul style="list-style-type: none"> • 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
<p>75 horas</p>	<p>8 unidades didácticas</p>