



**LA FORMACIÓN ES LA CLAVE
DEL ÉXITO**

Guía del Curso

HOTR0020 Logística en la Cocina: Aprovisionamiento de Materias Primas

Modalidad de realización del curso: [Online](#)

Titulación: [Diploma acreditativo con las horas del curso](#)

OBJETIVOS

Este curso HOTR0020 Logística en la Cocina: Aprovisionamiento de Materias Primas se dirige a todos aquellos profesionales de la hostelería que quieran mejorar sus capacidades a la hora de gestionar la logística de la cocina.

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



C/ San Lorenzo 2 - 2
29001 Málaga



Tlf: 952 215 476
Fax: 951 987 941



www.academiaintegral.com.es
E-mail: info@academiaintegral.com.es