

# Logística en la cocina: Aprovisionamiento de materias primas

---

Formación online • 75 horas de duración



# CARACTERÍSTICAS



## Objetivos principales del curso

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.



Modalidad  
**100%  
online**



**Diploma** de  
Aprovechamiento



**Apoyo y  
asesoramiento**  
continuo



**Formación online**  
**(bonificable hasta el 100%)**





# TEMARIO

## ¿Qué **aprenderás** con nosotros?

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, tipologías.
- 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.





## 100% ONLINE. FLEXIBILIDAD

Nuestra **metodología online** está pensada para que los alumnos adquieran un nivel de conocimiento adecuado a su ocupación profesional. Ofrecemos un nivel alto de interactividad, siguiendo un plan de trabajo totalmente **individualizado**, con un **seguimiento y evaluación, acceso a contenidos 24 horas y ejercicios** que facilitan y amenizan el aprendizaje.

Una vez matriculado, el alumno recibirá las claves de acceso al **Campus Virtual** del curso para que, desde ese momento, pueda acceder cuando quiera (24 horas al día) en función de su disponibilidad horaria, y desde cualquier PC. Solo necesita conexión a Internet.

Además, el ritmo y el itinerario didáctico del curso están diseñados para ser conciliados con responsabilidades personales y laborales de los estudiantes.

## ¿Qué ventajas tiene la formación online?:



**Fácil de utilizar:** no se necesitan conocimientos específicos de informática para realizar el curso. Nuestra plataforma online orienta paso a paso en todo el proceso de formación.



**Tutor personal:** se pueden resolver las dudas en directo en horario de tutorías o consultar con un tutor personal a través de e-mail.



**Desde cualquier dispositivo:** sin desplazamientos. Con las claves de acceso se puede acceder al curso desde cualquier dispositivo.



**Videos y herramientas multimedia:** Foros, chats, casos prácticos y múltiples vídeos que harán que tu aprendizaje sea mucho más ameno.



**Disponible las 24 horas:** se puede acceder al curso en cualquier momento del día.



**Contenido descargable:** el contenido del curso y todo el material complementario está disponible para su descarga.



**Soporte técnico:** un equipo de soporte informático estará disponible para cualquier incidencia.



**Tutorías telefónicas:** el tutor estará disponible telefónicamente.

