





Logística en la Cocina: Aprovisionamiento de Materias Primas

Formación online • 75 horas de duración

x x x x x x x x x x x
x x x x x x x x x x
x x x x x x x x x x

femxa

X X X X X X X X X X X



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 o regeneración de las materias primas aplicando la normativa higiénico-sanitaria.





TEMARIO

x x x x x

¿Qué **aprenderás**
con nosotros?

1

MÓDULO 1. LOGÍSTICA Y ORGANIZACIÓN DE ALMACÉN Y STOCK

1. CONOCIMIENTO DE LA GESTIÓN LOGÍSTICA: ASPECTOS GENERALES

- 1.1. Logística dentro de la empresa
- 1.2. Análisis de costes logísticos
- 1.3. Indicadores de la gestión logística

2. GESTIÓN Y ORGANIZACIÓN DE LOS ALMACENES

- 2.1. Principios organizativos de almacén
- 2.2. Almacén como parte integrante de nuestra tipología de productos
- 2.3. Sistemas de almacenaje: introducción, tipologías
- 2.4. Lay out de los almacenes
- 2.5. Sistemas de gestión de almacén informatizado: (SGA)

3. ORGANIZACIÓN DEL STOCK

- 3.1. Introducción en la gestión de inventarios
- 3.2. Clasificación de stocks
- 3.3. Rotación de stocks
- 3.4. Elementos integrantes de la composición de stock
- 3.5. Clases de stocks
- 3.6. Optimización de los costes de stock
- 3.7. Método analítico de valoración ABC
- 3.8. Cálculo de la norma
- 3.9. Flujos internos
- 3.10. Métodos de valoración de salidas de existencias: FIFO, LIFO, PMP

2 MÓDULO 2. OPERACIONES Y APROVISIONAMIENTO EN EL DEPARTAMENTO DE COCINA

1. REALIZACIÓN DE OPERACIONES SENCILLAS DE ECONOMATO Y BODEGA EN EL RESTAURANTE-BAR
 - 1.1. Solicitud y recepción de géneros culinarios y bebidas: métodos sencillos, documentación y aplicaciones
 - 1.2. Almacenamiento: métodos sencillos y aplicaciones
 - 1.3. Controles de almacén
2. ORGANIZACIÓN DEL DEPARTAMENTO DE COCINA
 - 2.1. Definición y organización característica
 - 2.2. Estructuras habituales de locales y zonas de producción culinaria
 - 2.3. Especificidades en la restauración colectiva
 - 2.4. Competencias básicas de los profesionales que intervienen en el departamento
3. REALIZACIÓN DE OPERACIONES SENCILLAS DE ECONOMATO Y BODEGA EN COCINA
 - 3.1. Solicitud y recepción de géneros culinarios: métodos sencillos, documentación y aplicaciones
 - 3.2. Almacenamiento: métodos sencillos y aplicaciones
 - 3.3. Controles de almacén
4. UTILIZACIÓN DE MATERIAS PRIMAS CULINARIAS Y GÉNEROS DE USO COMÚN EN COCINA
 - 4.1. Huevos
 - 4.2. Arroz
 - 4.3. Hortalizas
 - 4.4. Legumbres
 - 4.5. Condimentos y especias
 - 4.6. Pescados
 - 4.7. Mariscos
 - 4.8. Aves
 - 4.9. Carnes
5. DESARROLLO DEL PROCESO DE APROVISIONAMIENTO INTERNO EN COCINA
 - 5.1. Formalización y traslado de solicitudes sencillas
 - 5.2. Ejecución de operaciones en el tiempo y forma requeridos
6. PREVENCIÓN DE RIESGOS EN LA GESTIÓN LOGÍSTICA Y DE ALMACENES DE HOSTELERÍA
 - 6.1. Sector hostelero
 - 6.2. Factores de riesgo
 - 6.3. Riesgos y medidas preventivas en el sector
 - 6.4. Identificación y prevención de riesgos en los puestos de logística de cocina
 - 6.5. Control de las medidas implantadas



100% ONLINE. FLEXIBILIDAD

Nuestra **metodología online** está pensada para que tú, como alumno, adquieras un nivel de conocimiento adecuado a tu ocupación profesional. Te ofrecemos un nivel alto de interactividad que sirve de refuerzo al aprendizaje y a la asimilación de la información.

Una vez confirmado el pago, formalizaremos tu matrícula en el curso y, el día del inicio (miércoles o viernes), recibirás un correo electrónico con tus claves de acceso al **Campus Virtual**.

Además, el ritmo y el itinerario didáctico del curso están diseñados para ser conciliados con tus responsabilidades personales y laborales. ¡Tú organizas tu tiempo!

¿Qué te vas a encontrar?

Una vez dentro del Campus, podrás descargar y estudiar el material didáctico, ver videotutoriales explicativos, participar en foros de debate, plantear tus dudas a tu tutor personal, leer documentación complementaria, realizar las actividades o interactuar con otros alumnos.



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



Tutor personal: resuelve todas tus dudas en directo en horario de tutorías o consulta con tu tutor personal a través de email.



Desde cualquier dispositivo: sin desplazamientos. Estés donde estés, con tus claves de acceso podrás hacer el curso desde cualquier ordenador.



Vídeos 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.



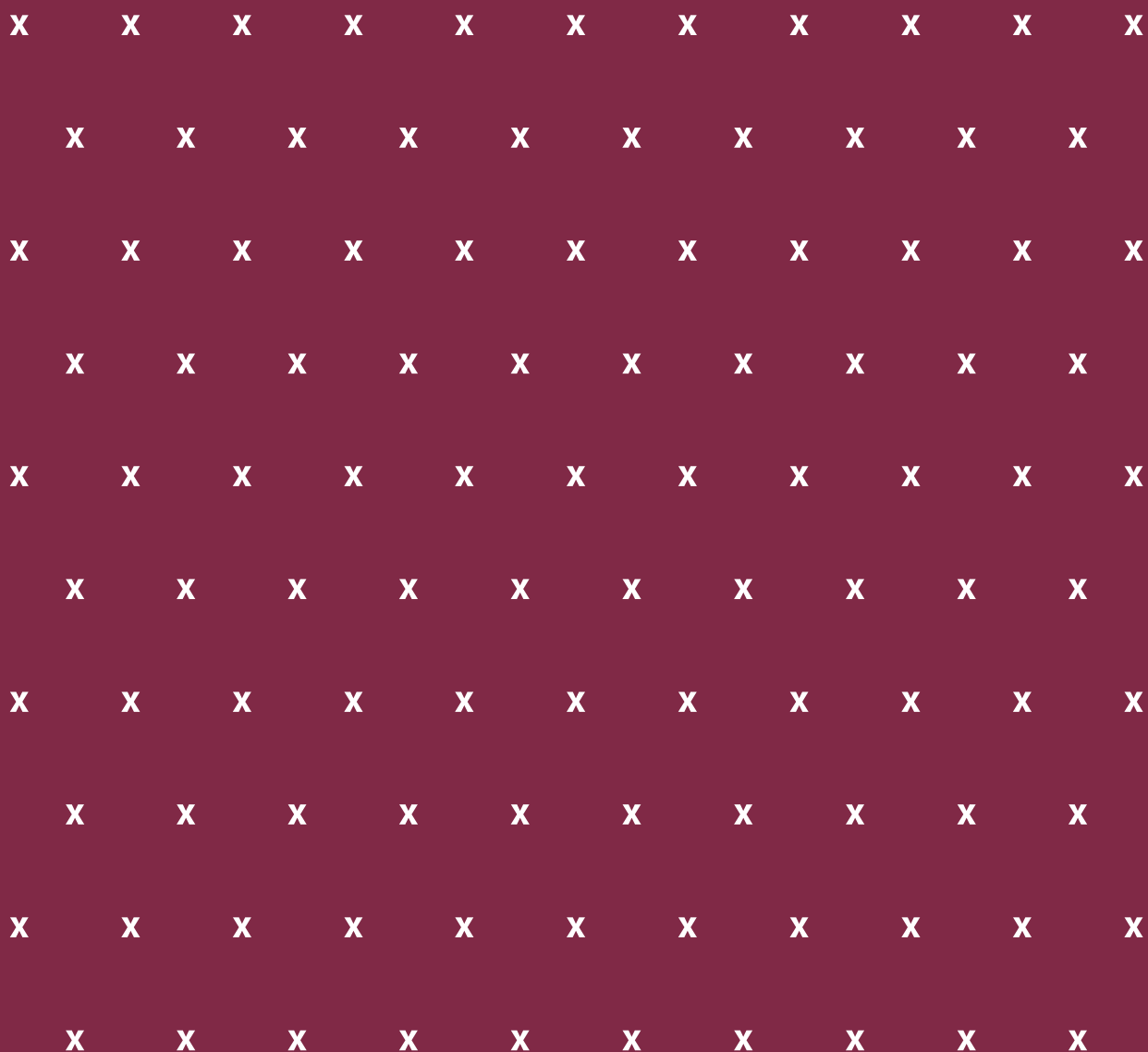
Contenido descargable: el contenido del curso y todo el material complementario está disponible para su descarga.



Soporte técnico: Contarás con el apoyo de un equipo de soporte informático para cualquier necesidad que te pueda surgir.



Tutorías telefónicas: podrás contactar con tu tutor telefónicamente.



femxa

