

LOGÍSTICA EN LA COCINA: APROVISIONAMIENTO DE MATERIAS PRIMAS.

PLAN DE FORMACIÓN DIRIGIDOS PRIORITARIAMENTE A TRABAJADORES OCUPADOS

DATOS GENERALES DE LA ESPECIALIDAD FORMATIVA:

- 1. Familia Profesional:** HOSTELERÍA Y TURISMO.
Área Profesional: RESTAURACIÓN.
- 2. 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.
- 3. Duración:** Horas totales: 75.
- 4. Materiales:** Se entregará a los participantes los manuales y el material didáctico necesarios para el adecuado desarrollo de la acción formativa

CONTENIDOS FORMATIVOS:

1. INTRODUCCIÓN A LA GESTIÓN LOGÍSTICA: ASPECTOS GENERALES.

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

2. LA GESTIÓN Y ORGANIZACIÓN DE LOS ALMACENES.

- 2.1. Principios organizativos de almacén.
- 2.2. El almacén como parte integrante de nuestra tipología de productos.
- 2.3. Sistemas de almacenaje: introducción, topologías.
- 2.4. El lay out de los almacenes.
- 2.5. Sistemas de gestión de almacén informatizado: (sga)

3. LA 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 a,b,c.
- 3.8. El cálculo de la norma.
- 3.9. Flujos internos.
- 3.10. Métodos de valoración de salidas de existencias: fifo, lifo, pmp.

4. EL DEPARTAMENTO DE COCINA.

- 4.1. Definición y organización característica.
- 4.2. Estructuras habituales de locales y zonas de producción culinaria.
- 4.3. Especificidades en la restauración colectiva.
- 4.4. Competencias básicas de los profesionales que intervienen en el departamento.

5. REALIZACIÓN DE OPERACIONES SENCILLAS DE ECONOMATO Y BODEGA EN COCINA.

- 5.1. Solicitud y recepción de géneros culinarios: métodos sencillos, documentación y aplicaciones.
- 5.2. Almacenamiento: métodos sencillos y aplicaciones.
- 5.3. Controles de almacén.

6. UTILIZACIÓN DE MATERIAS PRIMAS CULINARIAS Y GÉNEROS DE USO COMÚN EN COCINA.

- 6.1. Los huevos.
- 6.2. El arroz.
- 6.3. Las hortalizas.
- 6.4. Las legumbres.
- 6.5. Condimentos y especias.
- 6.6. Los pescados.
- 6.7. Los mariscos.
- 6.8. Las aves.
- 6.9. Las carnes.

7. DESARROLLO DEL PROCESO DE APROVISIONAMIENTO INTERNO EN COCINA.

- 7.1. Formalización y traslado de solicitudes sencillas.
- 7.2. Ejecución de operaciones en el tiempo y forma requeridos

8. LA PREVENCIÓN DE RIESGOS EN LA GESTIÓN LOGÍSTICA Y DE ALMACENES DE HOSTELERÍA.

- 8.1. El sector hostelero.
- 8.2. Factores de riesgo.
- 8.3. Riesgos y medidas preventivas en el sector.
- 8.4. Identificación y prevención de riesgos en los puestos de logística de cocina.
- 8.5. Control de las medidas implantadas.