

Modalidad: curso e-Learning Duración: 75 horas

Categorías: Hostelería y turismo

OBJETIVOS

- 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. - Asimilar los conceptos generales de la gestión logística de una cocina. - Conocer los parámetros de gestión y organización del almacén de establecimientos de restauración. - Analizar las necesidades, tipos y métodos de stock y valoración de existencias en el almacén de los establecimientos de restauración. - Conocer las especificidades del departamento de cocina en cuanto a organización, estructuras y competencias de su personal. - Analizar la operatividad del economato y bodega en torno a la gestión logística de la cocina. - Diferenciar las distintas materias primas culinarias y géneros de uso común en la cocina. - Planificar un proceso correcto de aprovisionamiento interno en cocina. - Asimilar los conceptos relacionados con la prevención de riesgos en la gestión logística de los almacenes de hostelería.

CONTENIDOS

Introducción a la gestión logística: aspectos generales Introducción. La logística dentro de la empresa. Análisis de costes logísticos. Cómputo de costes logísticos. Tipos y causas. Indicadores de la gestión logística. La eficacia y eficiencia en el estudio de la gestión logística. Indicadores claves de rendimiento en la gestión logística del restaurante. Resumen. La gestión y organización de los almacenes Introducción. Principios organizativos de almacén. Funcionalidad del almacén. Factores organizativos. El almacén como parte integrante de nuestra tipología de productos. Sistemas de almacenaje. Introducción, tipologías. Tipos de almacén en torno a su infraestructura. Tipos de almacén en torno a la organización del espacio y distribución de la mercancía. Huevo fijo, hueco variable. El layout de los almacenes. Sistemas de gestión de almacén informatizado (SGA) Objetivos de implantación de un sistema de gestión de almacén (SGA). Resumen. La organización del stock Introducción. Introducción en la gestión de inventarios. Realización del inventario. Clasificación de stocks. Tipos de stock según su función. Tipos de stock según la organización operativa asociada o perseguida Rotación de stock. Clasificación de productos en base a su tasa de rotación. Elementos integrantes de la composición de stock. Clases de stocks. Optimización de los costes de stock. Proceso asociado a la optimización de costes de stock. Premisas asociadas al control de costes de stock. Método analítico de valoración ABC. El cálculo de la norma de stock. Cálculo requerido para su desarrollo. Flujos internos. Métodos de valoración de salidas de existencias: FIFO, LIFO y PMP. Resumen. El departamento de cocina Introducción. Definición y organización característica. Definición. Organización característica. Estructuras habituales de locales y zonas de producción culinaria. Estructuras habituales de locales. Zonas de producción culinaria. Especificidades en la restauración colectiva. Especificidades en la restauración colectiva en base al tipo de cliente. Especificidades en la restauración colectiva en base al tipo de servicio y presentación. Especificidades en la restauración colectiva en base a los productos, servicios y oferta gastronómica. Especificidades en la restauración colectiva en base a los materiales.

utilizados. Competencias básicas de los profesionales que intervienen en el departamento. Actividades, trabajos y tareas de cada una de las categorías profesionales (competencias). Resumen. Realización de operaciones sencillas de economato y bodega en cocina. Introducción. Solicitud y recepción de géneros culinarios: métodos sencillos, documentación y aplicaciones. Personal que interviene en la elaboración de pedidos Factores a tener en cuenta. Trabajo con los distribuidores. Almacenamiento: métodos sencillos y aplicaciones Recepción de mercancías. Almacenaje y control de evolución de los géneros. Condiciones de conservación de los productos. Controles de almacén. Circuito documental. Software. Control de inventarios. Resumen Utilización de materias primas culinarias y géneros de uso común en cocina Introducción. Los huevos. Utilización del huevo en la cocina. El arroz. Utilización del arroz en la cocina. Las hortalizas. Utilización de las hortalizas en la cocina. Las legumbres. Utilización de las legumbres secas en la cocina. Condimentos y especias. Los pescados. Clasificación de los pescados. Utilización de los pescados en la cocina. Los mariscos. Clasificación de los mariscos. Utilización de los mariscos en la cocina. Las aves. Clasificación de las aves. Utilización de las aves en la cocina. Las carnes. Clasificación de las carnes. Utilización de las carnes en la cocina. Resumen. Desarrollo del proceso de aprovisionamiento interno en cocina. Introducción. Formalización y traslado de solicitudes sencillas. Transfer o vale de transferencia. Comanda Ejecución de operaciones en el tiempo y forma requeridos. Compras. Pedidos. Postservicio. Estudio de tiempos, recorridos y procesos. Control de calidad. Resumen La prevención de riesgos en la gestión logística y de almacenes de hostelería. Introducción. El sector hostelero. Factores de riesgo. Riesgos y medidas preventivas en el sector. Riesgos con posibles consecuencias graves. Riesgos que originan accidentes frecuentes. Exposición a contaminantes químicos. Identificación y prevención de riesgos en los puestos de logística de cocina. Sistemas elementales de control de riesgos. Protección colectiva e individual. Control de las medidas implantadas. Implicaciones y responsabilidades. Control de las actuaciones. Resumen.