



**HOTR0020. Logística en la cocina:
aprovisionamiento de materias primas**

Objetivos

□ **Objetivo general**

- Identificar los diferentes procesos que intervienen en la gestión logística de una cocina, organización de alimentos y stocks detectando posibles anomalías en la conservación y/o regeneración.

□ **Objetivos específicos**

- Conocer los conceptos básicos de logística.
- Saber realizar el análisis de los costes logísticos.
- Estudiar los diferentes indicadores de la gestión logística.
- Conocer los principios organizativos del almacén.
- Estudiar los diferentes sistemas de almacenaje.
- Explicar en qué consiste el *layout* de los almacenes.
- Describir los sistemas de gestión de almacén informatizado.
- Conocer la gestión de inventarios.
- Clasificar los tipos de *stocks*, así como su rotación.
- Explicar los diferentes tipos de *stocks*.
- Conocer las medidas a aplicar para optimizar los costes de *stock*.
- Explicar el método analítico de valoración a, b y c.
- Estudiar los diferentes métodos de valoración de salidas de existencias.
- Conocer la definición y organización característica del departamento de cocina.
- Explicar las diferentes estructuras de los locales y zonas de producción culinaria.
- Definir las diferentes especificaciones de la restauración colectiva.
- Estudiar las competencias de los profesionales del departamento de cocina.
- Saber ejecutar la solicitud y recepción de géneros culinarios.
- Conocer diferentes métodos sencillos y aplicaciones de almacenamiento.
- Estudiar los diferentes tipos de control que se realizan en el almacén.
- Conocer las principales materias primas culinarias, así como los géneros que se utilizan en cocina.
- Aprender cómo ejecutar la formalización y el traslado de solicitudes sencillas.
- Realizar las operaciones en el tiempo y forma requeridos.
- Conocer el sector hostelero.
- Explicar los diferentes factores de riesgo en el sector hostelero.
- Identificar y prevenir los riesgos en los puestos de logística de cocina.
- Saber ejecutar el control de las medidas implantadas.

Contenidos

Logística en la cocina: aprovisionamiento de materias primas	Tiempo estimado
Módulo 01. Logística y organización de almacén y stock	30 horas
<p>Unidad 1: Introducción a la gestión logística: aspectos generales.</p> <ul style="list-style-type: none"> • La logística dentro de la empresa. <ul style="list-style-type: none"> ○ Internalización de la empresa. • Análisis de costes logísticos. <ul style="list-style-type: none"> ○ Determinación de necesidades generales de la cocina. • Indicadores de la gestión logística. <ul style="list-style-type: none"> ○ Índice de rotación. ○ Índice de cobertura. ○ Índice de rotura de stocks. ○ Índice de obsolescencia. 	
Examen UA 01	30 minutos
Actividad de Evaluación UA 01	30 minutos
Tiempo total de la unidad	10 horas
<p>Unidad 2: La gestión y organización de los almacenes.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Principios organizativos de almacén. <ul style="list-style-type: none"> ○ Stock. ○ Sistemas de aprovisionamiento. ○ Tipos de almacén según su función logística. • El almacén como parte integrante de nuestra tipología de productos. • Sistemas de almacenaje: introducción, topologías. • El layout de los almacenes. • Sistemas de gestión de almacén informatizado (SGA). 	
Examen UA 02	30 minutos

Actividad de Evaluación UA 02	30 minutos
Tiempo total de la unidad	9 horas
<p>Unidad 3: La organización del stock.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Introducción en la gestión de inventarios. • Clasificación de stocks. • Rotación de stocks. <ul style="list-style-type: none"> ○ Índice de rotación. • Elementos integrantes de la composición del 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, FILO, PMP. 	
Examen UA 03	30 minutos
Actividad de Evaluación UA 03	30 minutos
Tiempo total de la unidad	11 horas
<p>Módulo 02. Operaciones y aprovisionamiento en el departamento de cocina</p>	45 horas
<p>Unidad 4: El departamento de cocina.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Definición y organización característica. • Estructuras habituales de los locales y zonas de producción culinaria. • Especificidades en la restauración colectiva. • Competencias básicas de los profesionales que intervienen en el departamento. 	
Examen UA 04	30 minutos
Actividad de Evaluación UA 04	30 minutos
Tiempo total de la unidad	7 horas

<p>Unidad 5: Realización de operaciones sencillas de economato y bodega en cocina.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Solicitud y recepción de géneros culinarios: métodos sencillos, documentación y aplicaciones. <ul style="list-style-type: none"> ○ Documentos. • Almacenamiento: métodos sencillos y aplicaciones. • Controles de almacén. 	
Examen UA 05	30 minutos
Actividad de Evaluación UA 05	30 minutos
Tiempo total de la unidad	6 horas
<p>Unidad 6: Utilización de materias primas culinarias y géneros de uso común en cocina.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Los huevos. • El arroz. • Las hortalizas y verduras. • Las legumbres. • Condimentos y especias. • Los pescados. • Los mariscos. • Las aves. • Las carnes. 	
Examen UA 06	30 minutos
Actividad de Evaluación UA 06	30 minutos
Tiempo total de la unidad	11 horas
<p>Unidad 7: Desarrollo del proceso de aprovisionamiento interno en cocina.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Formalización y traslado de solicitudes sencillas. • Ejecución de operaciones en el tiempo y forma requeridos. 	
Examen UA 07	30 minutos
Actividad de Evaluación UA 07	30 minutos

Tiempo total de la unidad	6 horas
<p>Unidad 8: La prevención de riesgos en la gestión logística y de almacenes de hostelería.</p> <ul style="list-style-type: none"> • El sector hostelero. • Factores de riesgo. • Riesgos y medidas preventivas en el sector. <ul style="list-style-type: none"> ○ Manipulación manual de cargas. ○ Riesgos eléctricos. ○ Herramientas manuales. ○ Máquinas. ○ Escaleras manuales. ○ Manipulación de productos químicos. ○ Cocinas. ○ Bares y comedores. ○ Lavanderías. • Identificación y prevención de riesgos en los puestos de logística de cocina. • Control de las medidas implantadas. 	
Examen UA 08	30 minutos
Actividad de Evaluación UA 08	30 minutos
Tiempo total de la unidad	14 horas
Examen final	1 hora
8 unidades	75 horas