


## (HOTR051PO) Logística en la cocina: aprovisionamiento de materias primas



**Área:** Cocina  
**Modalidad:** Teleformación  
**Duración:** 75 h  
**Precio:** 562.50€

[Curso Bonificable](#)  
[Contactar](#)  
[Recomendar](#)  
 [Tienda online](#)  
[Matricularme](#)

### 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.

### OBJETIVOS ESPECÍFICOS

1. Conocer los conceptos básicos de logística.
2. Saber realizar el análisis de los costes logísticos.
3. Estudiar los diferentes indicadores de la gestión logística.
4. Conocer los principios organizativos del almacén.
5. Estudiar los diferentes sistemas de almacenaje.
6. Explicar en qué consiste el layout de los almacenes.
7. Describir los sistemas de gestión de almacén informatizado.
8. Conocer la gestión de inventarios.
9. Clasificar los tipos de stocks, así como su rotación.
10. Explicar los diferentes tipos de stocks.
11. Conocer las medidas a aplicar para optimizar los costes de stock.
12. Explicar el método analítico de valoración a, b y c.
13. Estudiar los diferentes métodos de valoración de salidas de existencias.
14. Conocer la definición y organización característica del departamento de cocina.
15. Explicar las diferentes estructuras de los locales y zonas de producción culinaria.
16. Definir las diferentes especificaciones de la restauración colectiva.
17. Estudiar las competencias de los profesionales del departamento de cocina.
18. Saber ejecutar la solicitud y recepción de géneros culinarios.
19. Conocer diferentes métodos sencillos y aplicaciones de almacenamiento.
20. Estudiar los diferentes tipos de control que se realizan en el almacén.
21. Conocer las principales materias primas culinarias, así como los géneros que se utilizan en cocina.
22. Aprender cómo ejecutar la formalización y el traslado de solicitudes sencillas.
23. Realizar las operaciones en el tiempo y forma requeridos.
24. Conocer el sector hostelero.
25. Explicar los diferentes factores de riesgo en el sector hostelero.

---

**EMAIL:** [info@mferrerconsultores.com](mailto:info@mferrerconsultores.com)

**TELÉFONO:** 635952170

<https://www.mferrerconsultores.com>

26. Identificar y prevenir los riesgos en los puestos de logística de cocina.
27. Saber ejecutar el control de las medidas implantadas.

## CONTENIDOS

1. Introducción a la gestión logística: aspectos generales.
2. La gestión y organización de los almacenes.
3. La organización del stock.
4. El departamento de cocina.
5. Realización de operaciones sencillas de economato y bodega en cocina.
6. Utilización de materias primas culinarias y géneros de uso común en cocina.
7. Desarrollo del proceso de aprovisionamiento interno en cocina.
8. La prevención de riesgos en la gestión logística y de almacenes de hostelería.

## MATERIALES

Toda la documentación necesaria para la realización del curso se encuentra en la plataforma de teleformación pero se entregarán documentación de ayuda y complementaria al alumno si el formador así lo requiere.

## METODOLOGIA

La actividad tutorial será bidireccional, es decir, tanto el alumno se puede poner en contacto con el tutor para solventar dudas o dificultades como el tutor con el alumno para establecer un contacto directo con él, comprobar su nivel de progreso en el estudio, su grado de motivación y su situación personal en relación con su participación en la acción formativa.

Las características de la metodología de este tipo de acciones formativas son:

**Total libertad de horarios** para realizar el curso desde cualquier ordenador con conexión a Internet, **sin importar el sitio desde el que lo haga**. Puede comenzar la sesión en el momento del día que le sea más conveniente y dedicar el tiempo de estudio que estime más oportuno.

En todo momento contará con un **asesoramiento de un tutor personalizado** que le guiará en su proceso de aprendizaje, ayudándole a conseguir los objetivos establecidos.

**Hacer para aprender**, el alumno no debe ser pasivo respecto al material suministrado sino que debe participar, elaborando soluciones para los ejercicios propuestos e interactuando, de forma controlada, con el resto de usuarios.

**El aprendizaje se realiza de una manera amena y distendida**. Para ello el tutor se comunica con su alumno y lo motiva a participar activamente en su proceso formativo. Va controlando su progreso a través de diversos ejercicios como por ejemplo test de autoevaluación.

**Los contenidos del curso se actualizan para que siempre respondan a las necesidades reales del mercado**. El departamento multimedia incorpora gráficos, imágenes, videos, sonidos y elementos interactivos que complementan el aprendizaje del alumno ayudándole a finalizar el curso con éxito.

---

**EMAIL: [info@mferrerconsultores.com](mailto:info@mferrerconsultores.com)**

**TELÉFONO: 635952170**

**<https://www.mferrerconsultores.com>**



## REQUISITOS

### Los requisitos técnicos mínimos son:

Navegador Microsoft Internet Explorer 5.5 o superior, con plugin de Flash, cookies y JavaScript habilitados.

No se garantiza su óptimo funcionamiento en otros navegadores como Firefox, Netscape, Mozilla, etc.

Resolución de pantalla de 800x600 y 16 bits de color o superior.

Procesador Pentium II a 300 Mhz o superior.

32 Mbytes de RAM o superior.

## CONTROLES APRENDIZAJE

Se llevará a cabo una **evaluación continua**, con el seguimiento a través de las tutorías que van haciendo los profesores, para comprobar si ha habido un aprovechamiento real del curso. Para ello, el alumnado deberá realizar todos los ejercicios que acompañan a los contenidos del curso (evaluaciones, autoevaluaciones, cuestionarios, ejercicios prácticos, etc.) para evaluar que van consiguiendo los contenidos adecuados.

De igual modo, se realizará una **evaluación final**, donde el alumno deberá de responder adecuadamente al examen de evaluación final que será corregido automáticamente una vez realizado.

### Plazos de realización:

**Evaluación continua:** con objeto de garantizar el máximo aprovechamiento del curso, se recomienda al alumnado que entregue los ejercicios prácticos, autoevaluaciones, cuestionarios a lo largo del curso.

**Evaluación final:** se recomienda que se realice una vez finalizado todo el curso, es decir, el último día del mismo, para poder responder adecuadamente a las preguntas que se indiquen.

**Evaluación continua:** durante todos los días del curso.

**Evaluación final:** un día después de la finalización del curso.

---

**EMAIL: [info@mferrerconsultores.com](mailto:info@mferrerconsultores.com)**

**TELÉFONO: 635952170**

**<https://www.mferrerconsultores.com>**