



Logística en la Cocina: Aprovisionamiento de Materias Primas (75 horas)



Categoría: [Hostelería, turismo y juegos de azar](#)

Página del curso:

<https://www.ensenanzadual.com/cursos/logistica-en-la-cocina-aprovisionamiento-de-materias-primas-75-horas/>

Objetivo

Con el Curso de **Gestión en Restauración: Diseño en Proceso de Servicio** de **75 horas** adquirirás los conocimientos necesarios para cambiar de carrera o actualizar tus competencias profesionales, no lo dudes más y solicita información sobre este curso.

Descripción

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.

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)

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.

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.

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.

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.

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

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.

Información adicional

- Online: Si
- Tipo: Técnico profesional
- Horas: 75

- Enseñanza Dual

Fecha de exportación: Wed Sep 16 9:43:00 2026 / +0000 GMT

- Unidades: 8