

APROVISIONAMIENTO Y ALMACENAJE DE ALIMENTOS Y BEBIDAS

APROVISIONAMIENTO Y ALMACENAJE DE ALIMENTOS Y BEBIDAS

Duración: 60 horas

Precio: consultar euros.

Modalidad: e-learning

Metodología:

El Curso será desarrollado con una metodología a Distancia/on line. El sistema de enseñanza a distancia está organizado de tal forma que el alumno pueda compatibilizar el estudio con sus ocupaciones laborales o profesionales, también se realiza en esta modalidad para permitir el acceso al curso a aquellos alumnos que viven en zonas rurales lejos de los lugares habituales donde suelen realizarse los cursos y que tienen interés en continuar formándose. En este sistema de enseñanza el alumno tiene que seguir un aprendizaje sistemático y un ritmo de estudio, adaptado a sus circunstancias personales de tiempo

El alumno dispondrá de un extenso material sobre los aspectos teóricos del Curso que deberá estudiar para la realización de pruebas objetivas tipo test. Para el aprobado se exigirá un mínimo de 75% del total de las respuestas acertadas.

El Alumno tendrá siempre que quiera a su disposición la atención de los profesionales tutores del curso. Así como consultas telefónicas y a través de la plataforma de teleformación si el curso es on line. Entre el material entregado en este curso se adjunta un documento llamado Guía del Alumno dónde aparece un horario de tutorías telefónicas y una dirección de e-mail dónde podrá enviar sus consultas, dudas y ejercicios El alumno cuenta con un período máximo de tiempo para la finalización del curso, que dependerá del tipo de curso elegido y de las horas del mismo.

© icaformación2026

Profesorado:

Nuestro Centro fundado en 1996 dispone de 1000 m2 dedicados a formación y de 7 campus virtuales.

Tenemos una extensa plantilla de profesores especializados en las diferentes áreas formativas con amplia experiencia docentes: Médicos, Diplomados/as en enfermería, Licenciados/as en psicología, Licencidos/as en odontología, Licenciados/as en Veterinaria, Especialistas en Administración de empresas, Economistas, Ingenieros en informática, Educadodores/as sociales etc…

El alumno podrá contactar con los profesores y formular todo tipo de dudas y consultas de las siguientes formas:

-Por el aula virtual, si su curso es on line
-Por e-mail
-Por teléfono

Medios y materiales docentes

-Temario desarrollado.

-Pruebas objetivas de autoevaluación y evaluación.

-Consultas y Tutorías personalizadas a través de teléfono, correo, fax, Internet y de la Plataforma propia de Teleformación de la que dispone el Centro.



© icaformación2026

Titulación:

Una vez finalizado el curso, el alumno recibirá por correo o mensajería la titulación que acredita el haber superado con éxito todas las pruebas de conocimientos propuestas en el mismo.

Programa del curso:

- Aprender las funciones que desempeña la logística en las empresas de servicios. - Analizar la cadena logística de materias primas y otros productos que se utilicen en la elaboración. - Saber cuándo necesita la empresa realizar actividades de aprovisionamiento y almacenaje para responder a la demanda de sus clientes. - Diferenciar los diferentes sistemas de almacenaje. - Conocer la forma de gestionar y organizar un almacén. - Conocer los sistemas de gestión de almacén informatizado (SGA) - Distinguir los distintos tipos de stocks de una empresa y sus funciones. - Realizar la gestión de stocks. - Conocer las consecuencias de la mala gestión de stocks. - Aprender a realizar solicitudes y recepcionar alimentos y bebidas para economato y bodega. - Conocer los métodos y aplicaciones de almacenamiento de los productos. - Saber controlar el almacén a través de documentos y software. - Conocer cómo se utilizan las materias primas y géneros en el bar. - Aprender a clasificar las diferentes materias primas y géneros. - Conocer las técnicas básicas de procesos de regeneración, descongelación, etc. - Conocer la diferente documentación interna en el restaurante-bar. - Aprender los pasos a seguir en las compras, pedidos y postservicio. - Conocer los principales riesgos y medidas preventivas en el sector hostelero. - Saber identificar y prevenir riesgos en los puestos de logística de bar. **ÍNDICE** **1 Introducción a la gestión logística** 1.1 La logística dentro de la empresa 1.2 Definición y clasificación de costes 1.3 Análisis de costes logísticos 1.4 Determinación de los costes 1.5 Cálculo de costes de materias primas 1.6 Indicadores de la gestión logística 1.7 Indicadores importantes para un establecimiento hostelero 1.8 Cuestionario: Introducción a la gestión logística **2 La gestión y organización de los almacenes** 2.1 Principios organizativos de almacén 2.2 El almacen como parte integrante de nuestra tipología de productos 2.3 Sistemas de almacenaje 2.4 El layout de los almacenes 2.5 Sistemas de gestión de almacén informatizado - sga 2.6 Cuestionario: La gestión y organización de almacenes **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 3.11 Cuestionario: La organización del stock **4 Operaciones sencillas de economato y bodega en el restaurante-bar** 4.1 Solicitud y recepción de géneros culinarios y bebidas 4.2 Personal que interviene en la elaboración de pedidos 4.3 Trabajo con los distribuidores 4.4 Control de la llegada de pedidos 4.5 Almacenaje y control de los géneros 4.6 Condiciones de conservación de los productos 4.7 Controles de almacén 4.8 Cuestionario: Operaciones sencillas de economato y bodega en el restaurante-bar **5 Utilización de materias primas culinarias y género de uso común en el bar** 5.1 Clasificación 5.2 Formas de comercialización y tratamientos habituales 5.3 Necesidades básicas de regeneración y conservación 5.4 Otros sistemas de conservación 5.5 Cuestionario: Utilización de materias primas culinarias y género de uso común en el bar **6 Desarrollo del proceso de aprovisionamiento interno en el restaurante-bar** 6.1 Formalización de solicitudes sencillas 6.2 Operaciones en tiempo y forma requeridos 6.3 Postservicio 6.4 Estudio de tiempos, recorridos y

© icaformación2026

procesos 6.5 Control de calidad 6.6 Cuestionario: Desarrollo del proceso de aprovisionamiento interno en el restaurante-bar **7 La prevención de riesgos en la gestión logística y de almacenes de hostelería** 7.1 El sector hostelero 7.2 Factores de riesgo 7.3 Riesgos y medidas preventivas en el sector 7.4 Identificación y prevención de riesgos en los puestos de logística de bar 7.5 Requisitos de los manipuladores de alimentos 7.6 Equipos de protección individual y colectiva 7.7 Limpieza de equipos y materiales 7.8 Plan de autoprotección 7.9 Control de las medidas implantadas 7.10 Cuestionario: La prevención de riesgos en la gestión logística y de almacenes de hostelería 7.11 Cuestionario: Cuestionario final

© icaformación2026