

# APROVISIONAMIENTO DE ALIMENTOS-BEBIDAS Y PREVENCIÓN DE DESPERDICIOS ALIMENTICIOS



**Área:** Seguridad Alimentaria - Plataforma

**Modalidad:** Teleformación

**Duración:** 40 h

**Precio:** 300.00€

[Curso Bonificable](#)

[Contactar](#)

[Recomendar](#)

[Matricularme](#)

## OBJETIVOS

APROVISIONAMIENTO Y ALMACENAJE DE ALIMENTOS Y BEBIDAS - 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. PREVENCIÓN DE DESPERDICIOS ALIMENTARIOS La nueva Ley de prevención de las pérdidas y el desperdicio alimentario que tenía prevista su entrada en vigor el 2 de enero del 2023, indica que todos los establecimientos que elaboren o dispensen comida, deben tener un plan de medidas de prevención determinado cuyo fin, es reducir el volumen de desperdicios alimentarios en las distintas fases de la cadena. Esta formación persigue los siguientes objetivos: Conocer los requisitos del proyecto de ley y saber cómo aplicarlos en las empresas de alimentación. Aprender prácticas concretas de prevención, incluyendo la donación de alimentos. Adquirir mayor conciencia y sensibilización frente al desperdicio alimentario.

## CONTENIDOS

ÍNDICE Aprovisionamiento de alimentos-bebidas 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 almacén 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 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 Prevención de desperdicios alimentarios 1 Concepto de residuos orgánicos desperdicio alimentario y pérdida de alimentos 1.1 Residuos orgánicos 1.2 Desperdicio alimentario y pérdida de alimentos 1.3 Causas por las que se pierden y desperdician los alimentos en la cadena alimentaria 1.4 Factores causales en los diferentes eslabones de la cadena 1.5 Diferencia entre fecha de caducidad y fecha de consumo preferente 1.6 Qué es la Trazabilidad 1.7 El coste que representa el desperdicio de alimentos 1.8 La huella del desperdicio alimentario 1.9 Políticas para minimizar los desperdicios alimentarios 1.10 Actividad - Desperdicios alimentarios 1.11 Cuestionario: Concepto de residuos orgánicos, desperdicio alimentario y pérdida de alimentos 2 Políticas para reducir las pérdidas y desperdicio de alimentos 2.2 Plan de prevención de las pérdidas y el desperdicio de alimentos 2.3 Jerarquía de las prioridades de los agentes de la cadena alimentaria 2.4 Obligaciones generales para todos los agentes de la cadena alimentaria 2.5 Actividad - Ley 2.6 Cuestionario: Políticas para reducir las pérdidas y desperdicio de alimentos 3 Medidas de prevención del desperdicio de alimentos 3.1 Establecimientos de alimentación - Distribuidoras, supermercados y tiendas 3.2 Establecimientos de restauración 3.3 Como interviene en el proceso el consumidor final 3.4 Aspectos básicos de seguridad alimentaria 3.5 Qué son las Buenas Prácticas de Higiene 3.6 Buenas prácticas de Higiene en establecimientos de alimentación 3.7 Buenas prácticas de Higiene en establecimientos de restauración 3.8 Qué se hace con los residuos 3.9 Actividad - Residuos 3.10 Cuestionario: Medidas de prevención del desperdicio de alimentos 4 Donación de alimentos 4.1 Concienciación social 4.2 Normativa para la donación de alimentos 4.3 Las entidades donantes y las entidades receptoras 4.4 Cuestionario: Donación de alimentos 4.5 Cuestionario: Cuestionario final

## METODOLOGIA

- **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. Le facilita resúmenes teóricos de los contenidos y, va controlando su progreso a través de diversos ejercicios como por ejemplo: test de autoevaluación, casos prácticos, búsqueda de información en Internet o participación en debates junto al resto de compañeros.
- **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.

## 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.