

# LOGÍSTICA EN BAR: APROVISIONAMIENTO Y ALMACENAJE DE ALIMENTOS Y BEBIDAS y MANIPULADOR DE ALIMENTOS

## Objetivos:

---

El objetivo del curso es analizar los diferentes procesos que intervienen en la gestión logística, economato y bodega de un restaurante bar, evitando los riesgos que puedan derivarse de la manipulación de mercancías. Durante este curso estudiarás qué es la higiene alimentaria y qué repercusiones tiene, además de las principales características de los alimentos y la cadena alimentaria. También verás cómo debe ser el proceso de elaboración de los productos alimentarios, su manipulación y su entorno para que no ocurra ningún fallo durante el mismo. Aprenderás cuáles son las causas que provocan una alteración o contaminación en los alimentos, además de conocer qué enfermedades pueden transmitir y en qué ocasiones. Una forma de evitar la alteración y contaminación de los alimentos es el uso APPCC, que también abordaremos.

## Duración:

---

60 horas

## Contenidos:

---

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

9. Contaminación y toxicología
10. Enfermedades alimentarias
11. Instalaciones e higiene en la manipulación de alimentos
12. Fuentes de contaminación de los alimentos
13. Limpiezas y desinfección de las instalaciones
14. Conservación y preparación de alimentos
15. Sistema de autocontrol: planes generales de higiene y sistema APPCC