ICUFOR
Cursos de Formación Permanente Universitaria

Curso de Formación Permanente

Aprovisionamiento, Almacén y Control de Costes en Cocinas de Comedores y Centros Públicos

2 ECTS | 50 horas | Online, a tu ritmo

Formación acreditada por
Universidad de Vitoria-Gasteiz EUNEIZ



Acerca de ICUFOR

ICUFOR es un centro privado de formación online, Centro Acreditado y Autorizado por la Universidad EUNEIZ de Vitoria-Gasteiz. Diseñamos e impartimos Cursos de Formación Permanente universitarios, pensados para la actualización y la especialización de profesionales en activo.

Nuestros cursos se estudian a tu ritmo en un campus virtual propio y terminan con el diploma de la Universidad EUNEIZ y con certificados de ICUFOR verificables.

Centro acreditado
Universidad EUNEIZ

100 % online
Campus virtual propio

Equipo docente
Disponible todo el curso



Metodología de estudio

Campus virtual propio
Estudias desde cualquier lugar y dispositivo, sin horarios.

Aprendizaje autónomo, pero acompañado
Tú marcas el ritmo y nuestro equipo de docentes resuelve tus dudas y orienta tu estudio.

Contenido del curso en PDF
El material principal, para estudiarlo a fondo, tema a tema.

Abstract de cada tema
Su síntesis, para situarte al empezar y repasar al final.

Presentación con los aspectos clave
Lo esencial de cada bloque, para jerarquizar y fijar.

Cuestionarios de evaluación
De respuesta múltiple, uno por tema.



Campus virtual

Mis cursos
Tu progreso y el siguiente tema por estudiar

Materiales
Contenido en PDF, Abstract y presentación con los aspectos clave

Cuestionarios de evaluación
Tu nota y la revisión de tus respuestas

Equipo docente
Consulta por escrito, chat y asesor de IA a cualquier hora

Secretaría
Certificados en PDF con código de verificación

Pagos y facturas
Descarga de facturas en PDF



Presentación del programa



Especialízate con este programa diseñado para profesionales que desean dominar la gestión integral de recursos en cocinas institucionales. En ICUFOR entendemos que la eficiencia operativa en comedores y centros públicos requiere conocimientos especializados que combinen rigor normativo, criterios de sostenibilidad y una visión económica estratégica. Este curso te proporcionará las competencias necesarias para optimizar cada eslabón de la cadena alimentaria, desde la selección de proveedores hasta la presentación del plato final.

A lo largo de la formación, profundizarás en la planificación del aprovisionamiento bajo el marco de la contratación pública, la organización funcional de almacenes con sistemas de rotación FIFO y FEFO, y el mantenimiento riguroso de la cadena de frío.

Duración
50 horas

Créditos
2 Créditos ECTS

Metodología
Online

Matriculación
Permanente

Objetivos del curso

Conocer el marco normativo y los fundamentos del aprovisionamiento en restauración colectiva pública, identificando los criterios de compra responsable y los procedimientos de selección, homologación y evaluación de proveedores alimentarios.

Diseñar la organización funcional del almacén en cocinas de centros públicos, clasificando las zonas de almacenamiento según tipología de producto y estableciendo los métodos de rotación, conservación y mantenimiento de la cadena de frío adecuados.

Elaborar fichas técnicas de producción y escandallos detallados, calculando el coste por ración y por menú completo y analizando las desviaciones entre el food cost real y el teórico.

Dominar los protocolos de recepción, inspección y verificación de mercancías, aplicando los controles de calidad y los registros documentales necesarios para garantizar la trazabilidad y la conformidad del suministro.

Implementar sistemas de gestión de inventarios y control de existencias, utilizando indicadores clave como el stock mínimo, el stock de seguridad y el punto de pedido para la detección y reducción de mermas y pérdidas.

Aplicar estrategias de optimización de costes y herramientas de planificación presupuestaria, desarrollando cuadros de mando operativos e indicadores de gestión que permitan el seguimiento económico y la rendición de cuentas en el ámbito público.

Objetivos del curso

Analizar la rentabilidad de la oferta gastronómica mediante técnicas de ingeniería de menús, equilibrando el coste económico, el valor nutricional, la estacionalidad y la aceptación de los comensales.

Incorporar herramientas digitales y sistemas de gestión de calidad en la integración de los procesos de aprovisionamiento, almacén y control de costes, diseñando procedimientos de mejora continua y auditorías internas para la evaluación del desempeño global de la gestión alimentaria pública.

Temario

01 Fundamentos y planificación del aprovisionamiento en cocinas de comedores y centros públicos

1.1. Conceptualización del aprovisionamiento en el marco de la restauración colectiva pública
1.2. Marco normativo y regulación de las compras en el sector público alimentario
1.3. Planificación de necesidades de aprovisionamiento según la oferta gastronómica programada
1.4. Gestión integral y evaluación de proveedores en el ámbito de la restauración pública
1.5. Recepción de mercancías, verificación de conformidad y documentación del aprovisionamiento

Temario

02 Organización del almacén, gestión de existencias y conservación de materias primas en centros públicos

2.1. Diseño y organización funcional del almacén en cocinas de centros públicos
2.2. Sistemas y métodos de almacenamiento aplicados a productos alimentarios
2.3. Conservación de materias primas y mantenimiento de la cadena de frío
2.4. Gestión de inventarios y control sistemático de existencias
2.5. Trazabilidad alimentaria en las operaciones de almacén
2.6. Higiene, seguridad alimentaria y prevención de riesgos laborales en el almacén

Temario

03 Control de costes y gestión económica en cocinas de restauración colectiva pública

3.1. Estructura y tipología de costes en cocinas de comedores y centros públicos
3.2. Cálculo del coste de materias primas, escandallo y determinación del food cost
3.3. Herramientas de planificación y control presupuestario en centros públicos
3.4. Estrategias de optimización de costes sin merma de la calidad nutricional y gastronómica
3.5. Ingeniería de menús: análisis de rentabilidad y diseño de la oferta gastronómica
3.6. Indicadores de gestión y cuadros de mando para el seguimiento económico operativo
3.7. Reporting económico, rendición de cuentas y transparencia en la gestión pública alimentaria

Temario

04 Herramientas digitales, sistemas de calidad e integración de procesos en la gestión alimentaria pública

4.1. Digitalización de la gestión del aprovisionamiento, el almacén y el control de costes
4.2. Sistemas de gestión de calidad y seguridad alimentaria aplicados al aprovisionamiento y almacenamiento
4.3. Integración operativa de los procesos de aprovisionamiento, almacén y control de costes
4.4. Auditorías internas y evaluación del desempeño global de la gestión alimentaria

Titulación y certificados

Diploma de la Universidad EUNEIZ

Al aprobar todos los cuestionarios de evaluación recibes el **diploma en formato digital** de Curso de Formación Permanente, con sus 2 créditos ECTS y 50 horas.

Certificados de ICUFOR

Se descargan en PDF desde la Secretaría del campus, con un código único y QR para verificarlos.


EUNEIZ

El Rector de Universidad EUNEIZ

considerando que, conforme a la legislación y normativa universitaria vigente,

con nº de identificación , ha superado los estudios correspondientes y conforme a lo dispuesto en la legislación vigente, a las Normas de Organización y Funcionamiento de Universidad EUNEIZ, en colaboración con expide el presente título de

dirigido a Enfermería, realizado entre el 05 de abril de 2023 y el 31 de mayo de 2023, con una asignación de 375 horas (15 créditos ECTS), por haber acreditado convenientemente los requisitos exigidos por la normativa vigente aplicable.

Dado en Vitoria-Gasteiz, a 31 de mayo de 2023

La interesada

El Rector
(Por asignación R.R. de 01/04/23)

Universidad de Vitoria-Gasteiz EUNEIZ

Nº Registro: 4250

Director del Centro de Extensión Universitaria

Titulación Propia de Universidad EUNEIZ

Universidad de Vitoria-Gasteiz EUNEIZ

Proceso de matriculación

1 **Pulsa «Matricularme» en la ficha del curso**
Completa tus datos personales y de facturación.

2 **Elige la forma de pago**
Tarjeta, PayPal o transferencia bancaria.

3 **Entra en el campus y empieza**
Recibes por correo tus datos de acceso y, en cuanto se confirma el pago, tienes el temario completo. La matrícula está abierta todo el año.

Matricúlate | Más información



Métodos de pago

Pago único
El precio se abona una sola vez, sin cuotas ni renovaciones.

Seguridad
Pago online en la pasarela de Stripe o de PayPal.

Flexibilidad
Tarjeta de crédito o débito, PayPal o transferencia.

Acceso inmediato
Con tarjeta o PayPal, el campus se activa al momento.

Simplicidad
Matrícula y pago en dos pasos.

Facturación
Facturas en «Pagos y facturas» del campus.



¿Por qué elegir ICUFOR?

01

Formación accesible

Formación universitaria rigurosa y acreditada, íntegramente online y compatible con tu trabajo.

02

Calidad universitaria

Cada curso está acreditado por la Universidad EUNEIZ, con su memoria académica y sus créditos ECTS.

03

Impulso a tu carrera

Contenidos de utilidad práctica y una titulación que suma en méritos, concursos y bolsas de empleo.

04

Especialización

Cada curso trata una única temática a fondo: combínalos y construye tu propio itinerario.

05

Atención de calidad

Consultas al equipo docente por escrito o por chat, y un asesor de IA a cualquier hora.

¿Por qué elegir ICUFOR?

06
Contenidos actualizados
Los cursos se revisan periódicamente para incorporar las novedades de cada ámbito.

07
El curso, por escrito
Cada tema en tres formatos: contenido en PDF, Abstract y presentación con los aspectos clave.

08
Autónomo, pero acompañado
Tú decides tu ritmo y nuestro equipo de docentes resuelve tus dudas y orienta tu estudio.

09
Enseñanza adaptada
Sin horarios ni conexiones obligatorias: seis meses para terminar, ampliables si lo necesitas.

10
Estudio sencillo e intuitivo
Un campus virtual propio, sin instalar nada y accesible desde cualquier dispositivo.

¿Necesitas más información?

Te contamos cómo funciona el curso, los plazos y la titulación, sin compromiso.

www.icufor.com

info@icufor.com

+34 858 895 080

+34 746 044 519

Formación acreditada por Universidad de Vitoria-Gasteiz EUNEIZ

