

Estándar de competencias profesionales

Gestionar procesos de aprovisionamiento en restauración

Familia Profesional **Hostelería y Turismo**
Nivel **3**
Código **ECP1064_3**
Estado **BOE**
Publicación **RD 100/2019**

Competencia profesional

Elementos de la competencia

EC1 Establecer los procesos técnicos de aprovisionamiento de suministros -géneros, productos alimenticios, bebidas y otros materiales- para satisfacer los objetivos de producción y rentabilizar las previsiones económicas del establecimiento de restauración.

IC1.1 Las operaciones, fases y puntos críticos del proceso de suministro se determinan en función de la naturaleza de las mercancías necesarias, los posibles factores de riesgo y cumpliendo la normativa higiénico-sanitaria aplicable.

IC1.2 La distribución de las diversas zonas o áreas de almacenamiento y circulación de mercancías se estipula con criterios lógicos y en función de las condiciones idóneas de conservación de las mismas.

IC1.3 Los recursos humanos y materiales necesarios para la manipulación y acondicionamiento de las provisiones se concretan en función del volumen y de las características de las mismas, de las instalaciones y de la capacidad de producción del establecimiento.

IC1.4 Los procedimientos establecidos de compra de posibles productos sometidos a condiciones especiales, tales como insularidad y/o productos internacionales, se determinan conforme a lo establecido por las autoridades aeroportuarias.

IC1.5 Los estándares de especificación de compras de mercancías se pactan con sus colaboradores, y en el caso de catering con sus clientes, de acuerdo con el método previamente establecido, las exigencias de producción y los objetivos económicos del establecimiento.

- IC1.6** Las pautas de la gestión de archivo de la documentación técnica (control de registros, listas de revisión y vigilancia, informes de incidencias y de acciones correctivas, u otras) se establece, utilizando equipos y programas informáticos específicos de gestión de aprovisionamiento.
- IC1.7** Las existencias mínimas de mercancías se fijan, considerando las previsiones de producción y las posibles fluctuaciones de precio.
- IC1.8** El stock de utensilios, mobiliario y equipos propios del área de su responsabilidad se precisa, cuantificando las unidades de modo que se pueda conocer económicamente las existencias, pérdidas y necesidades de reposición.
- IC1.9** Los planes de reposición y amortización de mercancías, utensilios, mobiliario y equipos se confeccionan para corto, medio y largo plazo, teniendo en cuenta las previsiones de utilización en cada periodo.
- IC1.10** Los resultados de los controles del inventario de existencias se supervisan haciendo, en caso necesario, los muestreos que sean precisos y ordenando al personal dependiente las rectificaciones oportunas.
- EC2** Gestionar la solicitud de pedidos de mercancías de acuerdo con los requerimientos de los departamentos demandantes para disponer de las provisiones solicitadas al menor costo posible, con la mejor calidad y bajo las mejores condiciones de pago.
- IC2.1** La cartera de proveedores se determina en función de las condiciones pactadas de entrega, pago y descuentos, comprobando que el precio se adecúa a la calidad de la mercancía y que disponen de autorización sanitaria de funcionamiento concedida por la autoridad competente.
- IC2.2** La propuesta de pedido se confecciona, diaria o semanalmente, en función de las solicitudes de aprovisionamiento recibidas de los distintos departamentos, las previsiones de producción y el stock de existencias.
- IC2.3** El pedido se solicita utilizando los canales de comunicación establecidos y programas informáticos específicos de gestión de aprovisionamiento, con la suficiente antelación para que no se vean afectados los objetivos previstos.
- IC2.4** El proceso administrativo se controla, supervisando el registro de los albaranes y facturas recibidos y gestionando la aprobación del pago a los proveedores.
- IC2.5** Las fichas de especificación técnica de cada uno de las mercancías utilizables se registran, identificando sus características cualitativas y actualizándolas de acuerdo con los cambios habidos en el mercado y en la oferta gastronómica del establecimiento.

EC3 Controlar la entrada de mercancías para adoptar las medidas preventivas necesarias y rechazar aquellos productos que estén en mal estado o no cumplan con el nivel de calidad establecido.

IC3.1 Los procesos para la recepción de productos se establecen, determinando los instrumentos y dispositivos de control y concretando las notas de distribución interna para optimizar tiempos y medios.

IC3.2 Las condiciones higiénicas de los receptáculos de los medios de transportes utilizados por los proveedores se supervisan, comprobando que no transporten otros productos que no sean alimenticios, que estén limpios y en condiciones adecuadas de mantenimiento.

IC3.3 La temperatura de transporte de los productos recibidos que necesiten refrigeración se controla, verificando que es la reglamentaria.

IC3.4 El etiquetado de los alimentos/productos que se comercializan envasados se comprueba, constatando que dispone de fecha de caducidad y/o consumo preferente, así como aquellos aspectos que por ley sean obligatorios en el mismo.

IC3.5 El estado de los envases se comprueba verificando que están íntegros y no se aprecian roturas, deformaciones, abombamientos u oxidaciones.

IC3.6 El rechazo de mercancía que se encuentra en mal estado, con etiquetado incorrecto o que no cumple los requisitos de calidad establecidos se notifica al proveedor, cumplimentando los registros de las no conformidades y utilizando el medio de comunicación establecido.

IC3.7 La labor desarrollada por el personal dependiente se supervisa, controlando que cumple con los estándares de calidad establecidos por la organización y que se cumplimentan las listas de revisión específica.

EC4 Gestionar el almacenamiento de las mercancías recibidas para que se mantenga el nivel fijado de stock y que los productos perecederos se conserven en las condiciones adecuadas de temperatura, humedad y ventilación, de modo que se corrijan desviaciones respecto al posible encarecimiento del coste del producto.

IC4.1 Los procesos técnicos de almacenamiento de mercancías se establecen, determinando los puntos críticos de control de calidad exigidos y respetando el principio de rotación de stocks.

IC4.2 Las condiciones ambientales y sanitarias que impiden el desarrollo bacteriológico de los almacenes se controlan, supervisando al equipo de trabajo durante la aplicación del plan establecido de limpieza y desinfección.

IC4.3 El pedido recibido se almacena en los espacios habilitados para ello en función de la naturaleza del producto y la frecuencia de uso, supervisando su manipulación de manera que se mantenga en perfecto estado hasta que sea requerido.

- IC4.4** Las acciones de seguimiento y control de la trazabilidad de los productos se coordinan registrando los datos de su identificación tales como origen, proveedor, cantidad, fecha producción, recepción, caducidad u otros, con el fin de reconstruir su histórico y su destino más inmediato a lo largo de la cadena alimentaria.
- IC4.5** La temperatura de los alimentos almacenados se controla, verificando que es la reglamentaria, de modo que se asegure la no interrupción de la cadena de frío para evitar los posibles peligros derivados de una mala conservación.
- IC4.6** La gestión sostenible de los residuos generados se vigila, controlando la aplicación del protocolo establecido para tal fin.
- IC4.7** La documentación generada durante el proceso de almacenamiento (albaranes, fichas de almacén, registros de control de temperaturas, informes de incidencias y acciones correctivas, u otros) se gestiona utilizando equipos y programas informáticos específicos.

EC5 Controlar los consumos de existencias para que se puedan determinar los costes de las comidas y bebidas que componen la oferta gastronómica del establecimiento.

- IC5.1** Los vales de pedido de los departamentos solicitantes se archivan, verificando que se formalizan de acuerdo con las normas establecidas.
- IC5.2** Los vales de transferencia de los productos cedidos a otros departamentos se registran de modo que se pueda conocer su coste real.
- IC5.3** Los registros correspondientes a entradas y salidas de suministros se controlan, incluyendo las bajas por mal estado o rotura.
- IC5.4** El nivel de stock de mercancías se verifica cotejando las ventas del establecimiento, los albaranes de proveedores y los vales de pedido interno.
- IC5.5** El inventario de los productos de mayor importancia y consumo se chequea de forma continua, controlando el tiempo establecido de rotación y procurando su máxima rentabilidad y aprovechamiento.

Contexto profesional

Ámbito profesional

Sectores productivos

Ocupaciones y puestos de trabajo relevantes

Medios de producción

Equipos y aplicaciones informáticas específicas de gestión de aprovisionamiento. Suministros: géneros, productos alimenticios, bebidas y otros materiales. Zonas de almacenamiento. Equipos e instrumentos de medida. Material de acondicionamiento, como envases, etiquetas u otros.

Información utilizada o generada

Plan de negocio del establecimiento -tipología y ubicación, objetivos económicos y gastronómicos, áreas o zonas de almacenamiento, otros-. Información sobre: compra de productos sometidos a condiciones especiales, tales como insularidad y/o productos internacionales, proveedores especializados, entre otros. Órdenes de trabajo. Documentos normalizados como: registros de temperatura, listas de revisión y vigilancia, informes de incidencias y de acciones correctivas, inventarios, vales de pedidos, albaranes, facturas, fichas de especificación técnica y fichas de control de consumos, entre otros. Normativa aplicable de manipulación de alimentos, medioambiental y riesgos laborales.