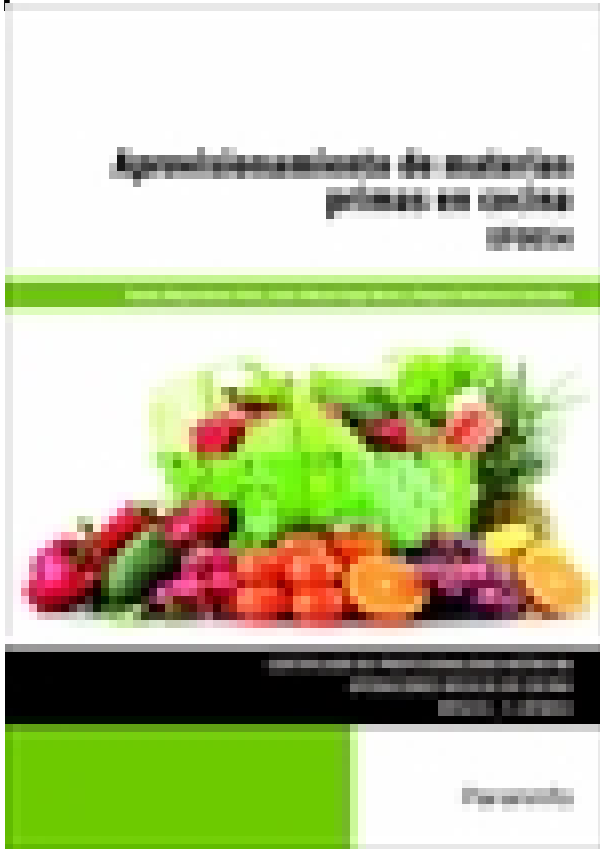


UF0054 - Aprovechamiento de materias primas en cocina



Editorial: Paraninfo

Autor: RAQUEL HERREROS GONZÁLEZ,
TOMÁS MAYORDOMO FELIU, ASIER
MAZORRIAGA RAMA

Clasificación: Certificados Profesionales >
Hostelería y Turismo

Tamaño: 17 x 24 cm.

Páginas: 120

ISBN 13: 9788428334518

ISBN 10: 842833451X

Precio sin IVA: \$ 410.00 Mxn

Precio con IVA: \$ 410.00 Mxn

Fecha publicacion: 04/08/2015

Sinopsis

Este libro desarrolla los contenidos de la Unidad Formativa (UF0054) Aprovechamiento de materias primas en cocina, incluida en el Módulo Formativo (MF0255_1) Aprovechamiento, preelaboración y conservación culinarios, correspondiente al Certificado de Profesionalidad (HOTR0108) Operaciones básicas de cocina, de la familia profesional de Hostelería y Turismo, y regulado por el Real Decreto 1376/2008, de 1 de agosto, modificado por RD 619/2013, de 2 de agosto.

En él, se explica la importancia del aprovisionamiento de materias primas en cocina para el desarrollo posterior de las elaboraciones culinarias. Se presta especial atención a la calidad de las materias primas y al coste de las mismas que permitan que el negocio de restauración sea rentable. Además, se profundiza en la gestión del proceso de aprovisionamiento con el fin de asegurar la calidad del producto recibido, evitar mermas y garantizar el resultado del producto final.

En el primer capítulo se presenta el departamento de cocina y su característica organización. En el segundo capítulo se abordan las operaciones sencillas de economato y bodega en cocina. A continuación, en el tercer capítulo se ofrece una visión gastronómica y comercial de las materias primas más habituales de uso común en cocina. Finalmente, en el cuarto y último capítulo se desarrolla el proceso de aprovisionamiento interno en cocina.

Además, cada capítulo cuenta con numerosos cuadros, figuras e imágenes que favorecen la comprensión y asimilación del contenido. También se incorporan actividades finales para repasar y afianzar los conocimientos adquiridos. Asimismo, el enfoque elegido es práctico y el lenguaje empleado es claro y sencillo para que la comprensión y el aprendizaje de los contenidos sean lo más efectivos posible. Por ello, esta obra es una

herramienta utilísima e imprescindible tanto para alumnos y profesores como para todos aquellos que quieran iniciarse o profundizar en el apasionante mundo de la cocina.

Los autores son profesionales del sector de Hostelería y Turismo y están especializados tanto en cocina y gastronomía como en pastelería. Cuentan con un amplio bagaje en el sector de la restauración y, actualmente, son profesores de Formación Profesional en los ciclos formativos de Técnico de Cocina y Gastronomía y Técnico Superior en Dirección de Cocina, así como de diferentes cursos de posgrado y especialización.

Índice

Introducción normativa; **1.** El departamento de cocina; **2.** Realización de operaciones sencillas de economato y bodega en cocina; **3.** Utilización de materias primas culinarias y géneros de uso común en cocina; **4.**

Desarrollo del proceso de aprovisionamiento interno en cocina.

Comercial

Norma Amezola

norma.amezola@parainfo.mx

52 1 56 2575 0552

Nancy Ochoa

nancy.ochoa@parainfo.mx

521 81 8362 1055

Administración:

Guadalupe Gallegos

ventas@parainfo.mx

52 5 52 4992 649