

# Paraninfo

## MF1109\_3 - Gestión de bodegas en restauración



**Editorial:** Paraninfo

**Autor:** DANIEL GALY

**Clasificación:** Certificados Profesionales > Hostelería y Turismo

**Tamaño:** 17 x 24 cm.

**Páginas:** 206

**ISBN 13:** 9788428341301

**ISBN 10:** 8428341303

**Precio sin IVA:** \$ 440.00 Mxn

**Precio con IVA:** \$ 440.00 Mxn

**Fecha publicación:** 22/01/2019

### Sinopsis

Este libro desarrolla los contenidos del Módulo Formativo (MF1109\_3) Gestión de bodegas en restauración, correspondiente al Certificado de Profesionalidad HOTR0209 Sumillería, perteneciente a la familia profesional de Hostelería y Turismo, y regulado por el Real Decreto 685/2011, de 13 de mayo.

La obra, estructurada en cinco capítulos, es un manual imprescindible para el conocimiento global de las bebidas ofertadas en un establecimiento hostelero y en tiendas especializadas en delicatessen. Sus contenidos se desarrollan en el siguiente orden:

- Ubicación, instalación, equipamiento y acondicionamiento medioambiental de una bodega en restauración.
- Conservación y evolución de los vinos en relación a su curva de vida y otras bebidas en restauración.
- Conservación de bebidas de origen fermentativo distintas a vinos y bebidas espirituosas.
- Gestión del aprovisionamiento y distribución de vinos y otras bebidas en restauración.
- Control de consumos e inventarios de vinos y otras bebidas en restauración, gestión de *stocks* y valoración económica de estos.

Además, la obra incluye gran cantidad de imágenes que completan la formación teórica ofrecida y favorecen el afianzamiento de los conocimientos, tablas que facilitan la lectura y la asimilación de los aspectos relacionados con las normas de clasificación, estadísticas de producción y valoración de existencias, así como actividades finales de capítulo para poner a prueba y consolidar el propio aprendizaje.

El autor, con una trayectoria docente de 35 años en el ámbito de la formación para el empleo, tanto en España como en Francia, ha desarrollado sus últimos 18 años de carrera en la red de Centros de Turismo de la Agencia Valenciana de Turismo de la Generalitat Valenciana. Su experiencia profesional adicional como *maître* y sumiller, además de Responsable de Compras y Dirección de Empresa, ha sido de gran importancia en la redacción de esta obra.

## Indice

1. Labodega en restauración; 2. Conservación y evolución de vinos y otras bebidas en restauración; 3. Conservación de otras bebidas alcohólicas de origen fermentativo y de bebidas espirituosas; 4. Gestión del aprovisionamiento y distribución de vinos y otras bebidas en restauración; 5. Control de consumos e inventarios de vinos y otras bebidas en restauración.

### Comercial

ZONA CENTRO

Norma Amezola

Tf: 52 1 56 2575 0552

E-MAIL: [norma.amezola@parainfo.mx](mailto:norma.amezola@parainfo.mx)

ZONA NORTE Y SUR

Nancy Ochoa

TF: 52 1 81 8362 1055

[nancy.ochoa@parainfo.mx](mailto:nancy.ochoa@parainfo.mx)

ADMINISTRACIÓN

ADMINISTRACIÓN

Guadalupe Gallegos

[ventas@parainfo.mx](mailto:ventas@parainfo.mx)

52 5 52 4992 649