

# Paraninfo

## Gestión de la producción en cocina 2ª edición



**Editorial:** Paraninfo  
**Autor:** DANIEL GALY  
**Clasificación:** Ciclos Formativos >  
Hostelería y Turismo  
**Tamaño:** 17 x 24 cm.  
**Páginas:** 358  
**ISBN 13:** 9788428341318  
**ISBN 10:** 8428341311  
**Precio sin IVA:** \$ 710.00 Mxn  
**Precio con IVA:** \$ 710.00 Mxn  
**Fecha publicación:** 30/01/2020

### Sinopsis

**Una buena gestión de la producción permite el equilibrio  
entrela creatividad y la rentabilidad de la empresa hostelera.**

Este libro desarrolla los contenidos del módulo profesional de Gestión de la producción en cocina del Ciclo Formativo de grado superior en Dirección de Cocina, perteneciente a la familia profesional de Hostelería y Turismo.

*Gestión de la producción en cocina* describe ampliamente aspectos tan relevantes para el futuro personal como:

- Saber elegir los métodos de cocción adecuados para cada sistema productivo.
- Relacionar y supervisar los sistemas de producción con la conservación, distribución y servicio de las elaboraciones culinarias.
- Aprender a diseñar una cocina y sus espacios anexos.
- Organizar la producción en cocina según los procedimientos establecidos y respetando las normas APPCC.
- Distribuir, presentar y controlar el consumo de los productos culinarios.

La obra complementa el contenido teórico con una gran cantidad de documentos, imágenes y tablas que permiten afianzar los conocimientos y poner en práctica un sistema APPCC, mejorar la oferta comercial y saber controlar el coste de la materia prima.

**Daniel Galy**, titulado de la Escuela de Hostelería Médéric de París, cuenta con una trayectoria docente de 37 años en el ámbito de la formación profesional, tanto en España como en Francia. Asimismo, ha desarrollado sus últimos 18 años de carrera en la red de Centres de Turisme de la Agencia Valenciana de Turismo de la Generalitat Valenciana. Su experiencia profesional como *maître* de hotel, jefe de cocina, responsable de compras, dirección de empresa y su implicación personal en la implantación de un sistema APPCC, junto con una especial preparación en materia de gestión de costes, han sido de gran importancia para la redacción de esta obra.

## Índice

**1.** Sistemas de producción culinaria, distribución, servicio y métodos de cocción; **2.** Procesos de producción, conservación y distribución en restauración; **3.** Asesoramiento en el diseño de espacios y equipamientos; **4.** Programación de actividades para la producción y el servicio en cocina; **5.** Seguridad alimentaria, manipulación de alimentos y análisis de los peligros y puntos de control críticos (APPCC); **6.** Procedimiento de realización de guías de prácticas correctas de higiene (GPCH); **7.** Supervisión de procesos de producción en cocina; **8.** Protocolos de actuación y supervisión de la presentación, servicio, envasado, transporte y distribución de productos culinarios; **9.** Control de consumos.

## Comercial

ZONA CENTRO

Norma Amezola

Tf: 52 1 56 2575 0552

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

ZONA NORTE Y SUR

Nancy Ochoa

TF: 52 1 81 8362 1055

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

ADMINISTRACIÓN

ADMINISTRACIÓN

Guadalupe Gallegos

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

52 5 52 4992 649