

# Paraninfo

## UF0061 - Preparación y servicio de bebidas y comidas rápidas en el bar 2.ª edición



**Editorial:** Paraninfo

**Autor:** JOSÉ LUIS RODRÍGUEZ  
GONZÁLEZ, CRISTINA LÓPEZ HERAS

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

**Tamaño:** 17 x 24 cm.

**Páginas:** 254

**ISBN 13:** 9788428359115

**ISBN 10:** 8428359113

**Precio sin IVA:** \$ 480.00 Mxn

**Precio con IVA:** \$ 480.00 Mxn

**Fecha publicación:** 21/03/2023

### Sinopsis

Este libro desarrolla los contenidos de la unidad formativa (UF0061) Preparación y servicio de bebidas y comidas rápidas en el bar, correspondiente al módulo formativo (MF0258\_1) Aprovisionamiento, bebidas y comidas rápidas, de la cualificación profesional (HOT092\_1) Operaciones básicas de restaurante y bar, perteneciente a la familia profesional de Hostelería y Turismo, y regulado por el Real Decreto 1376/2008, de 1 de agosto, modificado por el RD 619/2013, de 2 de agosto.

A lo largo del texto se explican los diferentes modelos de organización del bar y las partes que lo componen, el aprovisionamiento interno de géneros y utensilios para su uso en la preparación y servicio de bebidas sencillas y comidas rápidas. Asimismo, se describen métodos sencillos de conservación, envasado y regeneración de comidas rápidas y géneros para su posterior consumo o distribución.

Para el contenido teórico se ha partido de un enfoque práctico y el uso de un lenguaje claro y sencillo. Además, cada unidad se refuerza con ejemplos y material gráfico que favorece su comprensión, y se completa con numerosas actividades finales para poner en práctica, repasar y afianzar lo aprendido. Por ello, esta obra resulta una herramienta imprescindible tanto para los alumnos como para los profesores que vayan a impartir los contenidos de este módulo formativo.

Los autores, veterinarios especializados en bromatología, han trabajado para industrias y establecimientos

alimentarios en labores de consultoría y formación. Además, son autores de libros y guías didácticas y técnicas para varios sectores alimentarios, y consultores de empresas alimentarias en cuestiones técnicas y legales de higiene e información alimentaria.

## Indice

**1.** El bar como establecimiento y como departamento; **2.** Utilización de maquinaria, equipos, útiles y menaje propios del bar; **3.** Regeneración de géneros, bebidas y productos culinarios propios del bar; **4.** Aplicación de sistemas sencillos para el envasado, conservación y presentación comercial de bebidas y comidas rápidas de bar; **5.** Preparación y presentación de bebidas no alcohólicas; **6.** Preparación y presentación de bebidas combinadas; **7.** Preparación y presentación de aperitivos, cervezas, aguardientes y licores de mayor consumo en el bar; **8.** Preparación y presentación de canapés, bocadillos y sándwiches; **9.** Preparación y presentación de platos combinados y aperitivos sencillos; **10.** Participación en la mejora de la calidad.

### 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