

# Paraninfo

## Aprovisionamiento y conservación de materias primas e higiene en la manipulación 2.ª edición 2023



**Editorial:** Paraninfo

**Autor:** JOSÉ LUIS ARMENDÁRIZ SANZ

**Clasificación:** Grado Básico > Hostelería y Turismo

**Tamaño:** 17 x 24 cm.

**Páginas:** 152

**ISBN 13:** 9788428359498

**ISBN 10:** 8428359490

**Precio sin IVA:** \$ 430.00 Mxn

**Precio con IVA:** \$ 430.00 Mxn

**Fecha publicación:** 02/03/2023

### Sinopsis

**Todo proceso productivo en hostelería comienza con el aprovisionamiento y la manipulación.**

El libro desarrolla los contenidos del módulo profesional de Aprovisionamiento y Conservación de Materias Primas e Higiene en la Manipulación, del ciclo formativo de Grado Básico en Cocina y Restauración, perteneciente a la familia profesional de Hostelería y Turismo.

Esta segunda edición se ha actualizado atendiendo a los objetivos de la Agenda 2030, la Guía para la implantación de las normas UNE-ISO 14.000 y las Guías de prácticas medioambientales en hostelería, oficinas y eventos, así como a la Ley de prevención de pérdidas y desperdicio alimentario, que entra en vigor a principios de 2023. Así mismo, se ha incluido la nueva normativa del etiquetado de alimentos, las denominadas ecoetiquetas y los alérgenos de obligada declaración.

En todos los procesos de las Guías de Prácticas Correctas de Higiene se han implementado las recomendaciones para la prevención de la COVID-19.

El autor, **José Luis Armendáriz Sanz**, es técnico en Empresas y Actividades Turísticas y técnico especialista en Hostelería, ha trabajado en las cocinas de muy diversos establecimientos antes de volcarse en la docencia. Cuenta con una larga experiencia docente y ha trabajado como asesor y colaborador en programas de radio, en series de televisión y en el cine. También colabora como fotógrafo en diversas publicaciones, y es administrador de un blog de gastronomía. Es autor de otros títulos de formación publicados por esta editorial.

## Indice

**1.** Limpieza y desinfección de utillaje, equipo e instalaciones; **2.** Buenas prácticas higiénicas; **3.** Guía de buenas prácticas medioambientales en hostelería; **4.** Envasado y conservación de géneros crudos, semielaborados y elaborados; **5.** Recepción de materias primas; **6.** Economato y bodega.

## 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