

Paraninfo

Aprovisionamiento y conservación de materias primas e higiene en la manipulación



Editorial: Paraninfo

Autor: JOSÉ LUIS ARMENDÁRIZ SANZ

Clasificación: PCPI > Hostelería

Tamaño: 17 x 24 cm.

Páginas: 88

ISBN 13: 9788497329071

ISBN 10: 8497329074

Precio sin IVA: \$ 320.00 Mxn

Precio con IVA: \$ 320.00 Mxn

Fecha publicación: 18/04/2012

Sinopsis

El presente texto forma parte de la colección dirigida a los Programas de Cualificación Profesional Inicial de Ayudante de Cocina; se corresponde con el Nivel 1 del Catálogo Nacional de Cualificaciones Profesionales para los perfiles de Ayudante de Cocina y de Auxiliar de Servicios en Restauración.

En el libro se desarrolla el módulo de Aprovisionamiento y Conservación de Materias Primas e Higiene en la Manipulación, correspondiente a buena parte de la Unidad de Competencia relativa a "Ejecutar operaciones básicas de aprovisionamiento, preelaboración y conservación culinarios", y a gran parte de la Unidad de Competencia relativa a "Ejecutar operaciones básicas de aprovisionamiento y presentar bebidas sencillas y comidas rápidas".

El enfoque elegido para este libro es claramente práctico y el lenguaje empleado, sencillo y directo, para que la comprensión y el aprendizaje de los contenidos sean lo más efectivos posible. Es por ello una herramienta utilísima e imprescindible tanto para los alumnos que quieran formarse como ayudantes de cocina como para los profesores que vayan a impartir los contenidos.

Indice

1. Limpieza y desinfección de utillaje, equipo e instalaciones; 2. Buenas prácticas higiénicas; 3. Guía de buenas prácticas; 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

ZONA NORTE Y SUR

Nancy Ochoa

TF: 52 1 81 8362 1055

nancy.ochoa@paraninfo.mx

ADMINISTRACIÓN

ADMINISTRACIÓN

Guadalupe Gallegos

ventas@paraninfo.mx

52 5 52 4992 649