Paraninfo

UF0060 - Aprovisionamiento y almacenaje de alimentos y bebidas en el bar

Editorial: Paraninfo
Autor: JOSÉ LUIS RODRÍGUEZ GONZÁLEZ, CRISTINA LÓPEZ HERAS
Clasificación: Certificados Profesionales > Hostelería y Turismo
Tamaño: 17 x 24 cm.
Páginas: 160
ISBN 13: 9788428363679
ISBN 10: 8428363676
Precio sin IVA: 430,00 MXN
Precio con IVA: 430,00 MXN
Fecha publicacion: 21/05/2024

Sinopsis

Este libro desarrolla los contenidos de la Unidad Formativa (UF0060) Aprovisionamiento y almacenaje de alimentos y bebidas en el bar, incluida en el módulo formativo (MF0258_1) *Aprovisionamiento, bebidas y comidas rápidas,* correspondiente al Certificado Profesional (HOTR0208) *Operaciones básicas de restaurante y bar,* de la familia profesional de Hostelería y Turismo, y regulado por el Real Decreto 1376/2008 de 1 de agosto, modificado por RD 619/2013 de 2 de agosto.

En él, se explican las operaciones de economato y bodega asociadas al restaurante-bar, la forma de utilizar las materias primas culinarias y los géneros de uso común, y el proceso para el aprovisionamiento interno del propio establecimiento.

En el primer capítulo se presta especial atención a la forma de solicitar, recibir y almacenar los géneros culinarios y las bebidas; se hace hincapié en la elección de los proveedores, en el proceso de compra y en la recepción de pedidos; y se analizan los controles efectuados en el proceso de recepción y almacenamiento para cumplir con la normativa vigente en cuestiones de higiene e información alimentaria. En el segundo capítulo se expone una clasificación de las variedades más importantes de alimentos y bebidas de uso común en el bar, y se abordan los tipos y formatos de comercialización y operaciones básicas para su regeneración y conservación. Finalmente, en el tercer capítulo, se detalla la manera de formalizar y trasladar solicitudes sencillas en este proceso por medio de comandas, vales de pedido, etc.

Además, cada capítulo cuenta con varios cuadros de ejemplo y cuadros de recordatorio, que junto a las

numerosas figuras, favorecen la comprensión del contenido. También se incorporan actividades finales para poner en práctica, repasar y afianzar los conocimientos adquiridos.
Asimismo, el enfoque elegido es práctico y el lenguaje empleado es claro y sencillo para que la comprensión y el aprendizaje de los contenidos sean lo más efectivos posible.
Por ello, esta obra es una herramienta utilísima e imprescindible tanto para los alumnos como para los profesores que vayan a impartir los contenidos de esta unidad formativa.

El autor, veterinario especializado en Bromatología, realiza labores de consultoría para empresas y establecimientos del sector alimentario en labores de consultoría y formación. Además, es autor de libros y guías didácticas y técnicas, para varios sectores alimentarios. También asesora a empresas de hostelería en cuestiones legales de higiene e información alimentaria.

Indice

1. Realización de operaciones sencillas de economato y bodega en el restaurante-bar
Introducción
1.1. Solicitud y recepción de géneros culinarios y bebidas: métodos sencillos, documentación y aplicaciones
1.1.1. La elección de los proveedores
1.1.2. El proceso de compra
1.1.3. Control de la llegada de los pedidos
1.1.4. El proceso de recepción
1.1.5. La información alimenticia: el Reglamento (UE) n.º 1169/2011
1.2. Almacenamiento: métodos sencillos y aplicaciones
1.2.1. Clasificación de los productos a almacenar
1.2.2. Tipos de clasificaciones usadas en la gestión de los almacenes
1.2.3. Necesidades de conservación: la organización
1.2.4. Necesidades de conservación: normas higiénicas específicas
1.3. Controles de almacén
1.3.1. Control de la calidad de los productos
1.3.2. Control de las existencias (aprovisionamiento)
Actividades finales

2. Utilización de materias primas culinarias y géneros de uso común en el bar
Introducción
2.1. Clasificación: variedades más importantes, caracterización, cualidades y aplicaciones básicas
2.1.1. Bebidas
2.1.2. Alimentos
2.2. Clasificación comercial: formas de comercialización y tratamientos habituales que le son inherentes; necesidades básicas de regeneración y conservación
2.2.1. Bebidas
2.2.1. Alimentos
Actividades finales

3. Desarrollo del proceso de aprovisionamiento interno en el restaurante-bar

Introducción
3.1. Formalización y traslado de solicitudes sencillas
3.2. Ejecución de operaciones en el tiempo y forma requeridos
Actividades finales

Mundiprensa México S.A. de C.V.
Tel. 525524992649 Fax (+34) 91 445 62 18
ventas@paraninfo.mx www.mundiprensa.mx