Paraninfo

UF0054 - Aprovisionamiento de materias primas en cocina

Editorial: Paraninfo
Autor: RAQUEL HERREROS GONZÁLEZ, TOMÁS MAYORDOMO FELIU, ASIER MAZORRIAGA RAMA
Clasificación: Certificados Profesionales > Hostelería y Turismo
Tamaño: 17 x 24 cm.
Páginas: 142
ISBN 13: 9788428364102
ISBN 10: 8428364109
Precio sin IVA: 380,00 MXN
Precio con IVA: 380,00 MXN
Fecha publicacion: 30/08/2024

Sinopsis

Este libro desarrolla los contenidos de la Unidad Formativa (UF0054) *Aprovisionamiento de materias primas en cocina*, incluida en el Módulo Formativo (MF0255_1) *Aprovisionamiento, preelaboración y conservación culinarios*, correspondiente al Certificado Profesional (HOTR0108) *Operaciones básicas de cocina*, 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 explica la importancia del aprovisionamiento de materias primas en cocina para el desarrollo posterior de las elaboraciones culinarias. Se presta especial atención a la calidad de las materias primas y al coste de las mismas que permitan que el negocio de restauración sea rentable. Además, se profundiza en la gestión del proceso de aprovisionamiento con el fin de asegurar la calidad del producto recibido, evitar mermas y garantizar el resultado del producto final.

En el primer capítulo se presenta el departamento de cocina y su característica organización.

En el segundo capítulo se abordan las operaciones sencillas de economato y bodega en cocina. A continuación, en el tercer capítulo se ofrece una visión gastronómica y comercial de las materias primas más habituales de uso común en cocina. Finalmente, en el cuarto y último capítulo se desarrolla el proceso de aprovisionamiento interno en cocina.

Además, cada capítulo cuenta con numerosos cuadros, figuras e imágenes que favorecen la comprensión y asimilación del contenido. También se incorporan actividades finales para 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 alumnos y profesores como para todos aquellos que quieran iniciarse o profundizar en el apasionante mundo de la cocina.

Los autores son profesionales del sector de Hostelería y Turismo y están especializados tanto en cocina y gastronomía como en pastelería. Cuentan con un amplio bagaje en el sector de la restauración y, actualmente, son profesores de Formación Profesional en los ciclos formativos de Técnico de Cocina y Gastronomía y Técnico Superior en Dirección de Cocina, así como de diferentes cursos de posgrado y especialización.

Indice

1. El departamento de cocina

Introducción

1.1. Definición y organización característica

1.2. Estructuras habituales de locales y zonas de producción culinaria

1.2.1. Estancias en que se dividen las zonas de producción culinaria y su equipamiento básico

1.2.2. Criterios higiénicos para el diseño de cocinas

1.2.3. Requisitos legales o funcionales que debe reunir una cocina

1.3. Especificidades en la restauración colectiva

1.3.1. Definición de la restauración colectiva

1.3.2. Características de la oferta gastronómica

1.3.3. Gestión del servicio de restauración colectiva

1.3.4. Elaboración y servicio en las empresas de colectividades

1.3.5. Organización específica de las empresas de restauración colectiva

1.3.6. Especificidades de una cocina colectiva

1.4. Competencias básicas de los profesionales que intervienen en el departamento

1.4.1. Organización por tareas

1.4.2. Organización en partidas

1.4.3. Organización por tipo de servicio

1.4.4. Organigrama característico

1.4.5. Personal y funciones

Mapa conceptual

Actividades finales

2. Realización de operaciones sencillas de economato y bodega en cocina

Introducción

2.1. Solicitud y recepción de géneros culinarios: métodos sencillos, documentación y aplicaciones

2.1.1. Selección y control de proveedores

2.1.2. Solicitud de pedido. Compra directa en las instalaciones del proveedor

2.1.3. Transporte de las materias primas

2.1.4. Recepción de las materias primas

2.2. Almacenamiento: métodos sencillos y aplicaciones

2.2.1. Condiciones generales de almacenamiento

2.2.2. Condiciones específicas de almacenamiento en zona de cámaras

2.2.3. Condiciones específicas de almacenamiento en economato

2.3. Controles de almacén

2.3.1. Tipos de stock

2.3.2. Gestión de stock

2.3.3. Condiciones de seguridad: APPCC

Mapa conceptual

Actividades finales

3. Utilización de materias primas culinarias y géneros de uso común en cocina

Introducción

3.1. Clasificación gastronómica: variedades más importantes, caracterización, cualidades y aplicaciones gastronómicas básicas

3.1.1. Aceites y grasas

3.1.2. Azúcares y miel

3.1.3. Carnes

3.1.4. Cereales

3.1.5. Condimentos, especias y aditivos

3.1.6. Frutas

3.1.7. Frutos secos

3.1.8. Hortalizas, algas y setas

3.1.9. Huevos

3.1.10. Legumbres

3.1.11. Leche y derivados

3.1.12. Pescados y mariscos

3.2. Clasificación comercial: formas de comercialización y tratamientos habituales que le son inherentes; necesidades básicas de regeneración y conservación

3.2.1. Aceites y grasas

3.2.2. Azúcares y miel

3.2.3. Carnes

3.2.4. Cereales

3.2.5. Condimentos, especias y aditivos

3.2.6. Frutas

3.2.7. Frutos secos

3.2.8. Hortalizas, algas y setas

3.2.9. Huevos

3.2.10. Legumbres

3.2.11. Leche y derivados

3.2.12. Pescados y mariscos

Mapa conceptual

Actividades finales

4. Desarrollo del proceso de aprovisionamiento interno en cocina

Introducción

4.1. Formalización y traslado de solicitudes sencillas

4.2. Ejecución de operaciones en el tiempo y forma requeridos

4.2.1. Aprovisionamiento interno en las cadenas de restauración

Mapa conceptual

Actividades finales

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