Paraninfo

Control del aprovisionamiento de materias primas 2.ª edición

Editorial: Paraninfo
Autor: DANIEL GALY
Clasificación: Ciclos Formativos > Hostelería y Turismo
Tamaño: 17 x 24 cm.
Páginas: 338
ISBN 13: 9788428341813
ISBN 10: 8428341818
Precio sin IVA: $ 720.00 Mxn
Precio con IVA: $ 720.00 Mxn
Fecha publicacion: 10/06/2019

Sinopsis

Los aprovisionamientos son la piedra angular
del sistema productivo de la empresa
de restauración.

Este libro desarrolla los contenidos del módulo profesional de Control del Aprovisionamiento de Materias Primas, de los Ciclos Formativos de grado superior de Dirección de Cocina y de Dirección de Servicios de Restauración, pertenecientes a la familia profesional de Hostelería y Turismo.

Control del aprovisionamiento de materias primas describe ampliamente aspectos tan relevantes para el futuro profesional como:

--- La recepción de las mercancías.
--- El sistema APPCC.
--- El control del coste de la materia prima.
--- Los entresijos del Código Alimentario Español.
--- Los sellos europeos y nacionales de calidad alimentaria diferenciada.
--- La selección de las presentaciones comerciales de las materias primas, junto a la selección de proveedores.
--- La gestión de los sistemas de almacenamiento, de los stocks y su correspondiente valoración.

El texto incluye, asimismo, información de la inmensa mayoría de los alimentos, bebidas y vinos de España y de sus particularidades, tanto los que se benefician de un sello de calidad nacional como los de calidad diferenciada protegidos por las consejerías de agricultura y consejos reguladores de las diferentes autonomías.

Finalmente, la obra recoge gran cantidad de imágenes que completan la formación teórica y favorecen el afianzamiento de los conocimientos, tablas que facilitan la lectura y la asimilación de los aspectos relacionados con las normas de clasificación.

El autor, titulado de la Escuela de Hostelería Méderic de París, cuenta con una trayectoria docente de 36 años en el ámbito de la formación profesional, tanto en España como en Francia. Asimismo, ha desarrollado sus últimos 18 años de carrera en la red de Centres de Turisme de la Agencia Valenciana de Turismo de la Generalitat Valenciana. Su experiencia profesional adicional como *maître* y sumiller, además de responsable de compras, dirección de empresa, e implicación personal en la implantación de un sistema de APPCC, han sido de gran importancia en la redacción de esta obra.

Indice

1. Compras y aprovisionamiento; **2.** Selección de materias primas; **3.** Elección de proveedores, productos agroalimentarios nacionales y materiales varios; **4.** Características organolépticas de alimentos y bebidas; **5.** APPCC. Recepción de materias primas y almacenamiento; **6.** Control de consumos y existencias.

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