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 publicacion: 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
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