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: $ 340.00 Mxn
Precio con IVA: $ 340.00 Mxn
Fecha publicacion: 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