

# 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:** \$ 56030.00 COP

**Precio con IVA:** \$ 56030.00 COP

**Fecha publicación:** 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.

Paraninfo Colombia Calle José Abascal, 56 (Utopicus). Oficina 217. 28003 Madrid (España)

Tel. (+34) 914 463 350 Fax

clientes@paraninfo.co [www.paraninfo.mx](http://www.paraninfo.mx)