

# 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:** 120

**ISBN 13:** 9788428334518

**ISBN 10:** 842833451X

**Precio sin IVA:** 16,35 Eur

**Precio con IVA:** 17,00 Eur

**Fecha publicacion:** 04/08/2015

### 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 de Profesionalidad (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

Introducción normativa; **1.** El departamento de cocina; **2.** Realización de operaciones sencillas de economato y bodega en cocina; **3.** Utilización de materias primas culinarias y géneros de uso común en cocina; **4.** Desarrollo del proceso de aprovisionamiento interno en cocina.

Ediciones Paraninfo S.A. Calle José Abascal 41, Oficina 709. 28003 Madrid (España)  
Tel. (+34) 914 463 350 Fax  
info@paraninfo.es www.paraninfo.es