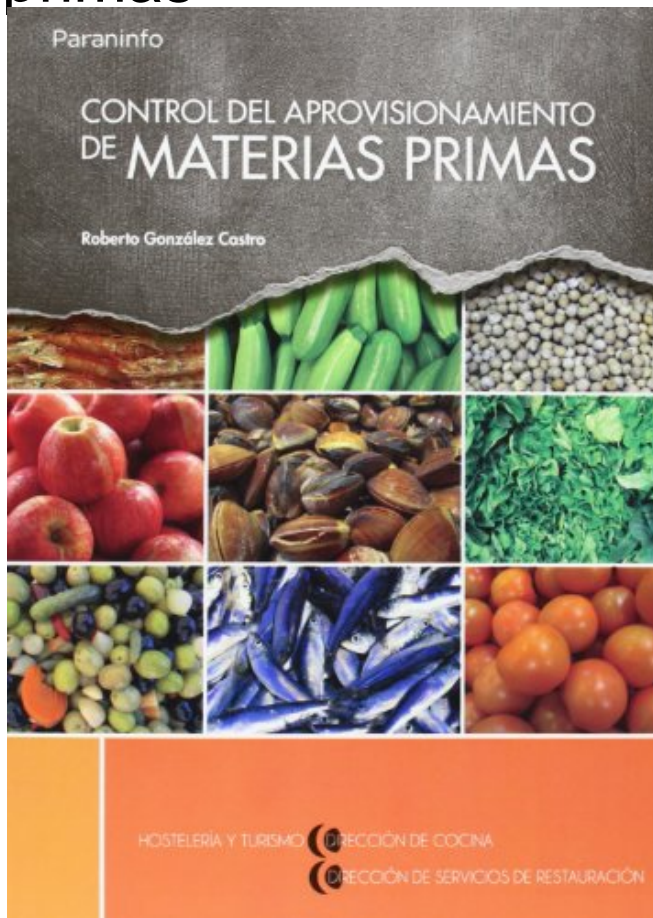


# Paraninfo

## Control del aprovisionamiento de materias primas



**Editorial:** Paraninfo

**Autor:** ROBERTO GONZÁLEZ CASTRO

**Clasificación:** Ciclos Formativos >  
Hostelería y Turismo

**Tamaño:** 17 x 24 cm.

**Páginas:** 208

**ISBN 13:** 9788497324502

**ISBN 10:** 8497324501

**Precio sin IVA:** 23,08 Eur

**Precio con IVA:** 24,00 Eur

**Fecha publicación:** 25/03/2013

### Sinopsis

El presente libro va dirigido a los alumnos 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, de la familia profesional de Hostelería y Turismo.

Consta de 8 Unidades, a lo largo de las cuales, y mediante un lenguaje sencillo y asequible, se desarrollan aquellos contenidos que abarcan desde qué es el aprovisionamiento de una materia prima en sentido estricto hasta las certificaciones de calidad garantizada y qué materias primas gozan de ellas. En una primera parte se tratan las cuestiones relativas al aprovisionamiento, la selección, la recepción, el almacenamiento y la organización de las materias primas. Seguidamente, la atención se dirige al control de stock y las calidades que es posible encontrar entre las diferentes gamas de productos ofrecidas por los proveedores.

Además, a lo largo de las Unidades se incluyen Actividades propuestas y Casos prácticos, aparte de cuadros de "Recuerda que..." y "Sabías que..." que permiten ampliar la información y ayudar a fijar los puntos de mayor importancia. De igual forma, gran número de imágenes, cuadros y tablas ayudan al aprendizaje al ilustrar y complementar las explicaciones. Asimismo, un útil mapa conceptual al final de cada Unidad facilita el repaso de sus nociones principales antes de que el usuario pueda comprobar, poner en práctica y ampliar lo aprendido con las Actividades de enseñanza y aprendizaje que se incluyen a continuación.

En definitiva, se trata de un manual totalmente adecuado tanto para los alumnos como para los profesores del módulo profesional de Control del Aprovisionamiento de Materias Primas, ya que ofrece los conocimientos necesarios para lograr una adecuada gestión de las materias primas.

## Indice

**1. El aprovisionamiento 2. Selección de materias primas 3. Recepción de materias primas. Organización y control 4. Almacenamiento de materias primas en restauración 5. La calidad de los productos 6. Control de stock 7. El APPCC para el control del aprovisionamiento 8. Productos de calidad diferenciada.**

Ediciones Paraninfo S.A. Calle Velázquez no. 31, 3º. Derecha, 28001 Madrid (España)

Tel. (34) 914 463 350 Fax (34) 91 445 62 18

info@paraninfo.es www.paraninfo.es