Paraninfo

Ofertas gastronómicas 2.ª edición

Editorial: Paraninfo
Autor: ANA MARIA LOPEZ ALONSO, LORENA CARABIAS MUÑOZ, ELENA DÍAZ PANIAGUA
Clasificación: Ciclos Formativos > Hostelería y Turismo
Tamaño: 19 x 26 cm.
Páginas: 314
ISBN 13: 9788428339148
ISBN 10: 8428339147
Precio sin IVA: $ 130122.00
Precio con IVA: $ 130122.00
Fecha publicacion: 08/05/2017

Sinopsis

Este libro desarrolla los contenidos del módulo profesional de Ofertas Gastronómicas de los Ciclos Formativos de grado medio de Cocina y Gastronomía y de Servicios en Restauración de la familia profesional de Hostelería y Turismo. También es útil para otros módulos profesionales con contenidos paralelos, como los de Gastronomía y Nutrición, y Gestión Administrativa y Comercial en Restauración, y otros de los Ciclos Formativos de grado superior de Dirección de Cocina y de Dirección de Servicios de Restauración. Igualmente, está destinado a los profesionales del sector, pues la obra ofrece al lector una información útil, actualizada y lo suficientemente amplia para su consulta en diferentes niveles.

Esta nueva edición consta de ocho unidades, a lo largo de las cuales, y mediante un lenguaje sencillo y asequible, se abordan de manera clara y estructurada aquellos contenidos que abarcan temas y matices relacionados con la actividad que se desarrolla en las empresas de restauración.

Los contenidos se pueden dividir en tres bloques conceptuales perfectamente diferenciados: el sector de la restauración, nutrición y dietética y la gestión empresarial de un establecimiento de restauración. Tras una rápida visión de la gastronomía española y sus conceptos, en el primer bloque se define la situación actual del sector, la normativa, la clasificación de los establecimientos, y las funciones y tareas del personal relacionado, entre otros. En el segundo, se ofrece un extenso y pormenorizado análisis de la nutrición y la dietética, incluyendo las necesidades energéticas, detallando los diferentes nutrientes y los tipos de dietas adaptadas a cada colectivo, y ofreciendo un estudio de la dieta mediterránea. El último bloque está destinado a la gestión empresarial, que abarca desde la creación de cartas y menús, el proceso de compra, de almacenamiento y de distribución en la empresa, pasando por la organización de *stocks* e inventarios y la documentación necesaria

en dicho proceso, hasta la gestión de costes y el cálculo de beneficios y del PVP.

A lo largo de las unidades se incluyen actividades propuestas y actividades resueltas, que acercan al alumnado a la realidad diaria del sector, y cuadros de «Recuerda que…» y «Sabías que…», que permiten ampliar la información y ayudar a fijar los puntos de mayor importancia. De igual forma, un gran número de imágenes, esquemas y tablas ayudan a ilustrar y complementar las explicaciones. Además, 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 finales que se incluyen a continuación.

Las autoras, Ana María López Alonso, Lorena Carabias Muñoz y Elena Díaz Paniagua, son diplomadas en Turismo por la Escuela Oficial de Turismo de Madrid, la Universidad Autónoma de Madrid y la Universidad Carlos III de Madrid, respectivamente. Tras varios años de experiencia en el sector de la hostelería y el turismo, orientaron su actividad profesional hacia la docencia, en la que acumulan hoy en día una gran experiencia. Actualmente ejercen su actividad profesional como profesoras de Enseñanza Secundaria de la familia profesional de Hostelería y Turismo en la Comunidad de Madrid y en la Comunidad de Castilla-La Mancha.

Indice

1. Introducción a la gastronomía; **2.** Introducción al sector de la restauración; **3.** Alimentación y nutrición; **4.** Alimentación equilibrada. Necesidades especiales; **5.** Estudio de ofertas gastronómicas; **6.** Gestión de aprovisionamiento y compras; **7.** Gestión de *stocks* e inventarios; **8.** Gestión de costes. Establecimiento de precios; Anexo; Bibliografía.

Ediciones Paraninfo S.A. Calle Velázquez no. 31, 3º. Derecha, 28001 Madrid (España)
Tel. (34) 914 463 350 Fax (34) 91 445 62 18
 www.paraninfo.es