

ÍNDICE

1. LA EMPRESA DE RESTAURACIÓN	11
1.1. Introducción	11
1.2. Situación actual y perspectivas de futuro	11
1.2.1. Actividad didáctica: "Nuevos cambios en la alimentación"	12
1.3. Tipos de establecimientos y fórmulas de restauración	15
1.4. Áreas o departamentos básicos: cocina y restaurante-comedor	18
1.4.1. Cocina	18
1.4.2. Restaurante-comedor	28
1.4.3. Caso práctico: "Organigrama de la brigada del restaurante La Calma"	34
1.4.4. Relación interdepartamental	35
1.5. La higiene en hostelería y colectividades	37
1.5.1. Factores de riesgo y control de los puntos críticos	38
1.5.2. Normas higiénico-sanitarias para la instalación y funcionamiento de industrias dedicadas a la preparación y distribución de comidas preparadas para consumo en colectividades y medios de transporte	41
1.6. Normativa europea y estatal aplicable en el ámbito higiénico-sanitario	42
1.7. Lectura final: "Preparación de comidas colectivas y responsabilidad penal"	44
2. LA INDUSTRIA DE PANADERÍA Y PASTELERÍA ARTESANAL	47
2.1. Introducción	47
2.1.1. Tipos de establecimientos	49
2.2. Oferta básica de productos	49
2.3. Área o departamento de Pastelería-panadería	54
2.3.1. Organigrama, organización y funciones	54
2.3.2. Instalaciones y materiales	55
2.4. Lectura final: "Historia y origen de los dulces"	56
3. OFERTAS GASTRONÓMICAS	59
3.1. Introducción	59
3.2. Variables que intervienen en el diseño de una oferta gastronómica	60
3.2.1. Satisfacción de las necesidades del cliente	60
3.2.2. Actividad didáctica: "Necesidades del cliente Business class"	62
3.2.3. Los recursos humanos, físicos y económicos	63
3.2.4. El suministro de las materias primas	64
3.2.5. El tipo de servicio a realizar	65
3.2.6. El tipo de local y su ubicación	69
3.2.7. Actividad didáctica: "Ofertas gastronómicas relacionadas con el local y su ubicación"	70

3.3. Otros elementos que intervienen en el diseño de una oferta gastronómica	71
3.3.1. La calidad de las materias primas	71
3.3.2. Productos con Denominación de Origen y sus Consejos Reguladores	71
3.3.3. Nociones gastronómicas por comunidades autónomas	75
3.3.4. Actividad didáctica: "Gastronomía local"	93
3.4. Estudio de las ofertas básicas: menú y carta	94
304.1. El menú	95
304.2. La carta	95
3.5. Diseño y realización de menús, cartas y ofertas de productos de pastelería/panadería	98
3.5.1. Actividad didáctica. Restaurantes: "Diseño de la oferta gastronómica en un banquete de bodas"	98
3.5.2. Actividad didáctica. Bares y cafeterías: "Diseño de la oferta gastronómica para un bar de tapas"	100
3.5.3. Actividad didáctica. Pastelerías y panaderías: "Diseño de la oferta gastronómica en la festividad de San Juan, 24 de junio"	102
3.5.4. Actividad didáctica. Hoteles: "Diseño de la oferta gastronómica para el Parador de Teruel: Promoción Especial Parejas"	103
4. NUTRICIÓN Y DIETÉTICA	107
4.1. Introducción	107
4.2. El papel de la alimentación en la salud	108
4.2.1. La seguridad alimentaria	112
4.2.2. Actividad didáctica: "Higiene y seguridad alimentaria"	122
4.3. Necesidades nutricionales	124
4.3.1. Proteínas	124
4.3.2. Grasas	125
4.3.3. Hidratos de carbono	126
4.3.4. Vitaminas	127
4.3.5. Minerales	128
4.3.6. Fibra	129
4.3.7. Actividad didáctica: "Debate en el Día Nacional de la Nutrición"	129
4.4. Recomendaciones de consumo por grupos de alimentos	131
4.4.1. Grupo 1: Leche y derivados	133
4.4.2. Grupo 2: Carne, pescado y huevos	133
4.4.3. Grupo 3: Patatas, legumbres y frutos secos	136
4.4.4. Grupo 4: Hortalizas y verduras	136
4.4.5. Grupo 5: Frutas	136
4.4.6. Grupo 6: Pan, pasta, cereales, azúcar y dulces	136
4.4.7. Grupo 7: Grasas, aceite y mantequilla	137
4.4.8. Agua	137
4.4.9. Bebidas alcohólicas	137
4.5. Aplicación de la dietética al proceso de elaboraciones culinarias	138
4.5.1. Actividad didáctica: "Comparando dietas"	141
4.5.2. Clientes con necesidades dietéticas específicas	145
4.6. Lectura final: "Una epidemia llamada Big Mac"	146

5. ECONOMATO Y BODEGA	149
5.1. Introducción	149
5.2. Métodos para solicitud y recepción de géneros	149
5.2.1. Determinación de las necesidades de compra: cuánto y cuándo comprar	157
5.2.2. Identificar e interpretar el etiquetado de los productos en alimentación	157
5.2.3. Actividad didáctica: "Las etiquetas de los alimentos"	166
5.2.4. Elementos de control de la calidad en la recepción de materias primas	166
5.2.5. Caso práctico: "Controles en la recepción de las materias primas"	172
5.3. Almacenamiento	178
5.3.1. Concepto de almacén	179
5.3.2. Conservación de alimentos: temperaturas y fecha de caducidad	181
5.3.3. Caso práctico: "Alimentos refrigerados correctamente almacenados"	186
5.3.4. Normas básicas de almacenamiento	190
5.3.5. Seguridad e higiene aplicadas a la conservación de los stocks en alimentación	190
5.4. Controles: métodos y documentos	191
5.4.1. El circuito documental en el reparto de las materias primas a los diferentes departamentos de las empresas de restauración para la producción diaria	194
5.4.2. Relevé o parte diario de consumos	194
5.4.3. Gestión y valoración de inventarios	196
5.4.4. Actividad didáctica: "El inventario del aula de prácticas"	197
6. TÉCNICAS DE EVALUACIÓN DE PRECIOS	199
6.1. Introducción	199
6.2. Cálculo del coste de las materias primas	199
6.2.1. Precio del coste a partir del escandallo de cocina	201
6.2.2. Importancia de la ficha de elaboración culinaria. Automatización de los procesos de elaboración	203
6.2.3. Actividad didáctica: "Practicar confeccionando fichas de elaboración"	209
6.3. Componentes del precio	210
6.3.1. Cálculo del precio de venta	212
6.3.2. Actividad didáctica: "Toma de contacto con los alimentos de la oferta gastronómica"	213
7. CASO PRÁCTICO: DISEÑO DE OFERTAS GASTRONÓMICAS PARA UN COMEDOR ESCOLAR	217
7.1. Introducción	217
7.2. Descripción del caso	220
7.3. Puntos a tener en cuenta	221
7.4. Legislación a aplicar	226
7.5. Conclusión y guía resumen para empezar a diseñar ofertas gastronómicas en empresas de restauración	228

7.6. Anexo de utilidades

229

Bibliografía

235