

MF1064_3: Aprovisionamiento en restauración

Elaborado por: Vanesa Montilla Arias

Edición: 5.0

EDITORIAL ELEARNING S.L.

ISBN: 978-84-16360-53-6 • Depósito legal: MA 196-2015

No está permitida la reproducción total o parcial de esta obra bajo cualquiera de sus formas gráficas o audiovisuales sin la autorización previa y por escrito de los titulares del depósito legal.

Impreso en España - Printed in Spain

Presentación

Identificación del módulo o unidad formativa

Bienvenido al Módulo Formativo **MF1064_3: Aprovisionamiento en restauración**. Este Módulo Formativo pertenece a los Certificados de Profesionalidad HOTR0110: Dirección y Producción en CocinayHOTR0309: Dirección en Restauración, que pertenecen a la familia de Hostelería y Turismo.

Presentación de los contenidos

La finalidad de esta Unidad Formativa es enseñar al alumno a gestionar procesos de aprovisionamiento en restauración.

Para ello, se analizarán las materias primas culinarias, los productos y materiales y los procesos de gestión de aprovisionamiento, recepción, almacenamiento, distribución y control de consumos e inventarios de alimentos, bebidas, otros géneros y equipos en restauración.

Objetivos de la Unidad Formativa

Al finalizar este módulo formativo aprenderás a:

- Clasificar y evaluar los géneros y materias primas utilizados en restauración atendiendo a sus características organolépticas, nutricionales, de calidad y posibilidades de intervención en las ofertas gastronómicas.

MF1064_3: Aprovisionamiento en restauración

- Analizar y definir procesos de aprovisionamiento, recepción y almacenaje de bebidas, géneros crudos y semielaborados, elaboraciones culinarias y otros materiales, especificando las medidas e instrumentos de control, y aplicarlos.
- Formalizar y controlar inventarios de mercancías, utensilios, mobiliario y equipos propios de la restauración para conocer su cantidad y grado de rotación y conservación.
- Simular la supervisión de procesos de aprovisionamiento, almacenaje y control de inventarios en restauración, controlando los resultados intermedios y finales derivados de los mismos.
- Aplicar los procedimientos habituales para el control de consumos en restauración.

Índice

UD1. Materias primas culinarias

1.1. Clasificación gastronómica: variedades más importantes, características físicas, calidades, propiedades organolépticas y aplicaciones gastronómicas básicas.....	11
1.2. Caracterización nutricional de las materias primas.....	41
1.3. Clasificación comercial: formas de comercialización y tratamientos que le son inherentes.....	68
1.4. Denominaciones de origen	77
1.5. Creación de fichas técnicas y de control	106

UD2. Productos y materiales

2.1. Material fungible para catering.....	121
2.2. Material inventariable para catering	124
2.3. Bienes que forman las existencias o stocks.....	168

2.3.1. Mercaderías	169
2.3.2. Materias primas	207
2.3.3. Otros aprovisionamientos.....	234
2.4. Productos en curso.....	267
2.5. Productos semiterminados	267
2.6. Productos terminados	268

UD3. Procesos de gestión de aprovisionamiento, recepción, almacenamiento, distribución y control de consumos e inventarios de alimentos, bebidas, otros géneros y equipos en restauración

3.1. Principales funciones de la gestión de aprovisionamiento.....	279
3.1.2. Gestión del almacenaje de los productos	298
3.1.3. Control de inventario y los costes asociados al mismo	301
3.2. Proceso de aprovisionamiento	307
3.2.1. Selección de proveedores	309
3.2.2. Las competencias	313
3.2.3. Modalidades de compra	315
3.3. Características de los procesos y metodología para detectar necesidades de aprovisionamiento	317
3.3.1. Fuente de suministro	318
3.3.2. Gestión de solicitudes de compra	320
3.3.3. Procedimientos de recepción de mercancía	322
3.3.4. Procedimiento de control de mercancía.....	328

3.4. Formas de expedición, canales de distribución y medios de transporte habituales de materias primas alimentarias y bebidas	330
3.5. Proceso administrativo de las compras	337
3.5.1. Peticiones en cada una de las unidades	338
3.5.2. Solicitudes u órdenes de compra	339
3.5.3. Libro de registro de entrada de mercancías.	342
3.5.4. Albarán	343
3.5.5. Fichas de existencias o inventario teórico.....	346
3.5.6. Factura.....	346
3.6. Procedimientos de compra y recepción de productos sometidos a condiciones especiales	352
3.7. Caracterización, concreción de sistemas, procesos de almacenamiento y distribución interna	353
3.8. Diseño de rutas de distribución interna	385
3.9. Control e inventario de existencias	363
3.10. Prácticas de protección ambiental en los procesos de aprovisionamiento	367
3.11. Documentación habitual y aplicaciones informáticas para el control de consumos en restauración y el inventario de existencias	374
Glosario	383
Soluciones	387
Anexo.....	389

Área: hostelería y turismo

UD1

Materias primas culinarias

MF1064_3: Aprovisionamiento en restauración

- 1.1. Clasificación gastronómica: variedades más importantes, características físicas, calidades, propiedades organolépticas y aplicaciones gastronómicas básicas
- 1.2. Caracterización nutricional de las materias primas
- 1.3. Clasificación comercial: formas de comercialización y tratamientos que le son inherentes
- 1.4. Denominación de origen
- 1.5. Creación de fichas técnicas y de control

1.1. Clasificación gastronómica: variedades más importantes, características físicas, calidades, propiedades organolépticas y aplicaciones gastronómicas básicas

El objetivo de este apartado es conocer los diferentes tipos de materias primas que existen y sus posibilidades culinarias.

La emigración y la inmigración han ayudado a globalizar la gastronomía, materias primas que antes sólo eran conocidas por los grandes chefs ahora son conocidas por la mayoría de la población debido a que su comercialización cada vez está más extendida y es más fácil encontrar en el mercado cualquier tipo de alimento.

Pero en los últimos años, los hábitos de alimentación de la sociedad española han cambiado, y se acercan más a los hábitos anglosajones, aunque se mantienen peculiaridades debidas a nuestra importante tradición y cultura gastronómica.

Los factores que han influido en este cambio de alimentación de la sociedad son:

- Movilidad social y cambios demográficos (hay menos nacimientos y se alarga la esperanza de vida)
- Aumento del nivel de vida
- Sustitución de la economía de subsistencia por una economía de mercado
- Modificación de la estructura familiar y cambio en los roles de sus miembros

MF1064_3: Aprovisionamiento en restauración

- Aumento de la restauración colectiva
- Desarrollo de la tecnología de los alimentos
- Influencia de otros países
- La publicidad
- Mayor preocupación de la población por conseguir una dieta equilibrada
- Incorporación de la mujer al mundo laboral
- Tenemos menos tiempo para preparar y consumir los alimentos en el hogar

La importancia que tiene hoy en día llevar una dieta equilibrada hace que las empresas de restauración basen sus platos en la dieta mediterránea, principalmente, ya que se tienen que adaptar a la demanda de los clientes.

Se hace mayor hincapié en la preparación de platos más equilibrados, que aporten los nutrientes adecuados y compensados en aporte calórico.

Los términos alimentación y nutrición se usan con mucha frecuencia como si fuesen sinónimos, cuando en realidad describen dos procesos, que encontrándose muy relacionados, son diferentes en muchos aspectos.



La **alimentación** es un proceso, mediante el cual el ser humano coge del mundo exterior productos naturales o transformados, que reciben el nombre de alimentos y los introduce en su organismo.

Los alimentos están formados por unas sustancias químicas llamadas nutrientes, además de elementos propios de cada uno de ellos que le otorgan unas características individuales.

La alimentación es por tanto un proceso de selección de alimentos, que depende de las disponibilidades y del aprendizaje de cada individuo, el cual le permitirá componer su ración diaria y fraccionarla a lo largo del día dependiendo de sus necesidades y hábitos. Es un proceso voluntario.

El hecho de alimentarnos bien nos proporciona una nutrición adecuada y por tanto una salud buena también, ya que ésta se basa en gran medida en una alimentación equilibrada.



La **nutrición** empieza tras la ingesta del alimento, y es el conjunto de procesos mediante los cuales el organismo utiliza, transforma e incorpora en su estructura los nutrientes que recibe del mundo exterior a través de la alimentación, con el objetivo de obtener energía, construir y reparar las estructuras orgánicas, y regular los procesos metabólicos.

La nutrición es un proceso involuntario.

La nutrición como ciencia especializada se desarrolló en el siglo XX, cuando los investigadores demostraron la necesidad de llevar una dieta equilibrada en cantidad y calidad.

Para llevar una nutrición equilibrada y sana es necesario tener una educación nutricional, que enseña la cantidad adecuada de cada uno de los nutrientes que debe ingerir cada persona de acuerdo con sus características.

El conjunto de procesos que conforman la nutrición son:

- Digestión

Es el proceso mediante el cual los alimentos se transforman en sustancias más sencillas dentro del tubo digestivo, para ser aprovechados por el organismo. El proceso de la digestión comienza en la boca, donde los dientes mastican y trituran los alimentos, que son atacados por los jugos gástricos una vez que llegan al intestino delgado.

Aquí se segregan los jugos digestivos, que son: bilis, jugo pancreático y jugos intestinales, que con su acción conjunta transforman los principios inmediatos en conjuntos más simples, que son absorbidos por el intestino delgado y degradados hasta convertirse en:

- Los hidratos de carbono se transforman en azúcares simples.
- Las grasas en ácidos grasos.
- Las proteínas en aminoácidos.

MF1064_3: Aprovisionamiento en restauración

Los nutrientes ya degradados pasan del intestino delgado al intestino grueso que es donde se asimilan.

1. Absorción

Cuando las sustancias sufren la degradación digestiva, pasan la pared intestinal y se encuentran con los capilares sanguíneos y linfáticos, que transportan los nutrientes a las células de todo el cuerpo.

Los capilares sanguíneos transportan los azúcares simples y los aminoácidos y el sistema linfático transporta los ácidos grasos.

2. Metabolismo

Es el conjunto de funciones que realizan los nutrientes, una vez que han llegado a las células de todo el cuerpo. Estas funciones son:

- Función energética
Los nutrientes se queman y producen la energía necesaria para que el organismo funcione con normalidad. Por ejemplo las grasas y los hidratos de carbono.
- Función plástica o formadora
Los nutrientes ayudan en la formación y reparación de tejidos dañados y permiten el crecimiento. Entre ellos se incluyen proteínas y calcio.
- Función reguladora
Los nutrientes intervienen en las reacciones que se producen en el organismo. Por ejemplo las vitaminas y los minerales como catalizadores de reacciones químicas.
- Eliminación de desechos
Nuestro cuerpo expulsa las sustancias que no necesita mediante las heces, la orina y el sudor.

Los alimentos se pueden clasificar en siete grupos, para que una alimentación se considere correcta hay que tomar diariamente por lo menos uno o dos alimentos representativos de cada grupo en la cantidad suficiente.

Las materias primas culinarias las podemos dividir en siete grandes grupos:

- Grupo de los cereales y derivados
- Grupo de los tubérculos, legumbres y frutos secos
- Grupo de las verduras y hortalizas
- Grupo de las frutas
- Grupo de la leche y los derivados lácteos
- Grupo de las carnes, pescados, huevos
- Grupo de los aceites y mantequillas



Diversos alimentos, propios de la dieta mediterránea.



Aunque no aparece en la rueda de alimentos, debemos mencionar el agua, que es una sustancia esencial para la nutrición humana, aunque no aporte energía.

Ahora vamos a conocer las variedades de alimentos más importantes que podemos encontrar dentro de cada uno de los grupos:

1. Grupo de los cereales y derivados

Todos los cereales comestibles son semillas de plantas gramíneas cultivadas por el hombre.

Son los alimentos que más se consumen en nuestra cultura, entre los cereales más conocidos tenemos: trigo, arroz y maíz aunque también existen otras variedades como la avena, cebada, centeno o miijo.

– Trigo

El trigo es uno de los tres cereales más cultivados en el mundo, junto al maíz y al arroz.

El grano del cereal se compone de varias partes: la envoltura del grano y el interior, que a su vez se divide en dos partes: el germe y el núcleo.

El núcleo está compuesto de almidón y gluten, que es el complejo proteico que le da la elasticidad y hace que sea panificable.

El cereal que se denomina refinado es el que se consume tras quitarle las cubiertas y el germe. Cuando se procesa sin quitarle las cubiertas se llama cereal integral.

· Harina

La mayor parte del trigo refinado se usa en la elaboración de harinas. La harina se utiliza para hacer pan, galletas, pastas y una amplia variedad de productos alimenticios.

Es el producto que se obtiene de la molienda del grano de trigo, siendo la más común la de trigo duro.

Se obtiene de la molienda del grano limpio, seco y sano. El resultado de esta operación mecánica de molido es un polvillo blanco y seco. Las harinas integrales son más ricas en nutrientes que las harinas blancas.

Pan

El pan se obtiene a partir de harina, a la que se añade agua, sal y levadura. Con esta mezcla se obtiene la masa madre, que hay que dejar reposar para que crezca. Una vez que ha duplicado su volumen hay que darle la forma deseada y meter al horno para su cocción.

La gran variedad y tipos de pan que existen hacen que sea casi imposible conocer la composición de todos ellos.

El pan integral es el que se prepara con harina integral (sin refinado). Es más rico en vitaminas del grupo B y en fibras que el pan blanco. Además se pueden añadir al pan suplementos como: azúcar, miel, leche, germen de trigo, pasas, higos, etc.

Para la elaboración del pan siempre se han utilizado granos de diferentes especies de gramíneas, aunque desde tiempos muy remotos el trigo ha sido el preferido en todas las civilizaciones. También se utiliza el centeno, la cebada, el maíz y el arroz, aunque en menor medida.

El pan, como lo conocemos actualmente, no se conoció hasta el descubrimiento de la fermentación por medio de la levadura.



El consumo de pan ácimo, sin fermentar o sin levadura, lo iniciaron los hebreos durante las fiestas de Pascua, porque pensaban que el pan fermentado contenía elementos impuros que había que evitar.



Tipos de panes que hay en el mercado.

El pan se emplea frecuentemente como acompañamiento de otros platos, se pueden realizar sándwich con rebanadas de pan de molde y en el interior verduras con distintos tipos de salsas o calientes con jamón y queso, también con los panes de cortezas más duras se realizan bocadillos (bocadillo de calamares, pepito de ternera).



Bocadillo.

Otra variante de pan es la famosa pizza italiana que es un pan plano y redondo al que se añaden diferentes ingredientes encima, se cubre de queso y se hornea.

El pan duro se utiliza para algunos platos como las migas, las torrijas.

El pan ya seco se suele aprovechar para hacer pan rallado que se emplea en cocina para el rebozado de múltiples preparaciones fritas como las croquetas, el pollo empanado, etc.

Bollería y Galletas

Así se denomina a una serie de productos alimenticios elaborados a base de harina, azúcar, materias grasas y otros alimentos. Gran parte de la bollería es dura, entonces se llaman galletas, están hechas con mantequilla, no contienen huevo. Otra parte importante es blanda, son las magdalenas, bizcochos, etc., que contiene huevo.

La composición de cada producto es variable, pueden llevar suplementos como chocolate, jengibre, frutos secos, etc.

Pastas

Se obtiene a partir de trigo duro, puede ser sencilla o compuesta, si se le añaden otros alimentos como verduras, huevo.

Pueden ser largas como los espaguetis y tallarines o cortas como los macarrones y suelen ir acompañadas de salsas tipo carbonara, boloñesa o cuatro quesos. También están las pastas en forma de loncha que se emplean para preparar lasañas o canelones acompañados de carne picada, verduras y bechamel.

– Arroz

El arroz es un alimento básico en muchas culturas. Es el segundo cereal más cultivado del mundo, después del trigo.

Existen muchas variedades de arroz, que podemos clasificar según su forma y procesado.

Categorías de arroz según su forma

- Arroz de grano largo. Se utiliza sobre todo para guarniciones y en ensaladas
- Arroz de grano medio. También se conoce por “arroz bomba”, es utilizado para elaborar paellas y risotto
- Arroz de grano corto. Tiene forma de esfera. Se utiliza para hacer sushi y arroz con leche, ya que los granos suelen quedar unidos.
- Arroz salvaje/silvestre. Es un tipo de arroz de grano oscuro y largo, que se utiliza en guarniciones y rellenos, mezclado con el arroz blanco.

Categorías de arroz según su procesado

- Arroz integral
- Arroz blanco ordinario
- Arroz vaporizado
- Arroz salvaje/silvestre

El formato de arroz más comercializado es el descascarillado, limpio de la capa externa y la cocción es la forma de elaboración más utilizada.

Según la cultura, es distinto el proceso de cocinado del arroz, así, en la India se cuece con exceso de agua y en Japón se utiliza la medida justa de agua.

En la cocina mediterránea la costumbre es complementar la cocción con aceites, mantequillas, caldos, etc., obteniendo así los risottos, paellas, etc.

La forma en que se aplica el calor al arroz también es distinta en cada caso, se puede freír, cocinar al vapor, en caldo corto, en abundante agua, etc. Cocinar el arroz en abundante agua ayuda a eliminar el almidón del mismo.