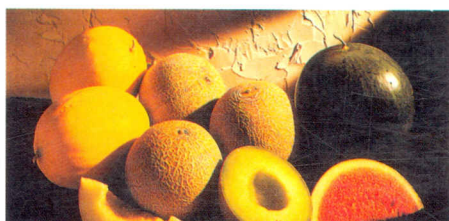


TEORÍA

del Catering



Ronald KINTON
Victor CESERANI
David FOSKETT

Editorial ACRIBIA, S.A.



Índice de contenido

Introducción a la octava edición inglesa			IX
Sobre los autores			IX
Reconocimientos			XI
PARTE I LA INDUSTRIA DEL CATERING			1
<i>1 Introducción a la industria del catering</i>			3
Definición de la industria del catering			3
Tipos de establecimientos de catering			4
<i>2 Alimentos y sociedad</i>			19
Sabor			19
Algunos factores que influyen sobre lo que comemos			20
Ideas sobre los alimentos			21
Imágenes de los alimentos			21
Recursos			29
Influencias			29
Cambios alimenticios en la sociedad británica			30
<i>3 Influencias de las culturas étnicas</i>			35
Influencias religiosas			35
Cocina europea			37
Cocina mediterránea y Oriente Medio			39
Cocina americana			40
Cocina mejicana y de América del Sur			40
Cocina caribeña			41
Cocina de la India, Paquistán y Bangladesh			41
Cocina china			42
Cocina japonesa			43
Cocina del sureste asiático			43
Cocina africana			43
PARTE II ALIMENTOS Y CATERING			45
<i>4 Productos alimenticios</i>			47
Carne	48	Cefalópodos y vísceras de peces	94
Vísceras	70	Verduras	95
Sustitutivos de la carne	73	Frutas	109

Aves	75	Frutos secos	114
Caza	77	Huevos	116
Pescado	80	Leche	119
Marisco	91	Grasas y aceites	122
Queso	130	Hierbas	158
Cereales	133	Espicias	161
Agentes para subir	137	Condimentos	164
Azúcar	139	Colorantes, saborizantes, esencias	166
Bebidas	140	Manjares exquisitos	167
Legumbres	157	Repostería, productos de panadería	172
5 Nutrición elemental, ciencia de los alimentos y conservación de alimentos			177
Alimentos y nutrientes			177
Efectos del cocinado sobre los nutrientes			188
Necesidades nutritivas			189
Metabolismo basal			190
Valor de los alimentos de la dieta			191
Dieta equilibrada y alimentación sana			196
Aditivos en los alimentos			197
Alteración de los alimentos			198
Alergias por alimentos			200
Mantenerse al día			200
Métodos de conservación			200
6 Desarrollo del producto (química de la cocina)			211
pH y agua			211
Proteínas			211
Carbohidratos			216
Lípidos			220
Emulsiones			222
Valoración sensorial de los alimentos			223
7 Planificación del menú			229
Tipos de menús			230
Estructura de los menús			232
Consideraciones esenciales antes de planificar el menú			232
Planificación del menú			233
Copia del menú			234
Flexibilidad del menú			235
Glosario de la cocina y del menú francés			235
Ejemplos de diferentes menús			240
8 Compra, almacenamiento y control de alimentos			255
Coordinación con los abastecedores de alimentos			255
Adquisición de alimentos			255
Control de raciones			259
Métodos de compra			262
La receta estándar			264
Control de costes			264
Coste de los alimentos y control operativo			267
Almacenamiento			272
9 Promoción, venta y atención al cliente			287
Aspectos de la promoción y de la venta			287
Servicio de alimentos			291
Atención al cliente			298

PARTE III TECNOLOGÍA DEL CATERING	307
10 <i>Planificación, organización y supervisión de la cocina</i>	309
Factores que influyen sobre el diseño	309
Diseño de la cocina	311
Diseño del equipo	316
Organización de la cocina	325
Métodos de trabajo	326
Papel y función del personal en una cocina tradicional	331
Supervisión de la cocina	343
11 <i>Equipo del catering</i>	349
Equipo voluminoso	350
Equipo mecánico	362
Equipo para procesado de alimentos	363
Calderas	366
Frigoríficos	367
Máquinas lavavajillas	372
Equipo vario	372
Equipo pequeño y utensilios	373
12 <i>Servicios del catering</i>	381
Gas	381
Gas calor	387
Carbón vegetal	388
Electricidad	388
Comparación de fuentes de energía	394
Conservación de la energía	394
Agua	395
13 <i>Sistemas de catering</i>	407
Asegurar la calidad	407
Problemas	407
Higiene de los sistemas de producción de alimentos	408
Cocinado-refrigeración	413
Cocinado-congelación	422
Beneficios globales de los sistemas de cocinado-refrigeración y cocinado-congelación	429
Cocinado al vacío (<i>sous-vide</i>)	430
Producción centralizada	432
Catering en aeronaves	435
Avances futuros	442
14 <i>Las computadoras en el catering</i>	447
¿Por qué utilizar las computadoras?	447
Software	447
La selección de una computadora	451
Uso de las computadoras	453
Resumen	454
PARTE IV LEGISLACIÓN Y CATERING	457
15 <i>Sanidad y seguridad en el trabajo</i>	459
Control de sustancias peligrosas para la salud (CSPS)	459
Legislación	460
Regulaciones sobre seguridad	461
Accidentes	464
Primeros auxilios	469
Precauciones contra incendios	471

16	<i>Higiene</i>	477
	Higiene personal	477
	Higiene de la cocina	482
	Higiene de los alimentos	489
	Higiene de la cocina	501
	Regulaciones sobre higiene de los alimentos	509
	Regulaciones (enmendadas) sobre higiene de los alimentos 1990/1991	511
	Resumen de la higiene de los alimentos	512
	Definición de términos	514
17	<i>Relaciones industriales</i>	517
	Aspectos legales	517
	Glosario	520
18	<i>Guía para estudio y empleo</i>	523
	Éxito en el estudio	523
	Procedimientos de evaluación	524
	Consejos para los exámenes	527
	Obtención de empleo y creación de una carrera	528
	Competiciones	530

ÍNDICE ALFABÉTICO

1	1	533
2	2	
3	3	
4	4	
5	5	
6	6	
7	7	
8	8	
9	9	
10	10	
11	11	
12	12	
13	13	
14	14	
15	15	
16	16	
17	17	
18	18	
19	19	
20	20	
21	21	
22	22	
23	23	
24	24	
25	25	
26	26	
27	27	
28	28	
29	29	
30	30	
31	31	
32	32	
33	33	
34	34	
35	35	
36	36	
37	37	
38	38	
39	39	
40	40	
41	41	
42	42	
43	43	
44	44	
45	45	
46	46	
47	47	
48	48	
49	49	
50	50	
51	51	
52	52	
53	53	
54	54	
55	55	
56	56	
57	57	
58	58	
59	59	
60	60	
61	61	
62	62	
63	63	
64	64	
65	65	
66	66	
67	67	
68	68	
69	69	
70	70	
71	71	
72	72	
73	73	
74	74	
75	75	
76	76	
77	77	
78	78	
79	79	
80	80	
81	81	
82	82	
83	83	
84	84	
85	85	
86	86	
87	87	
88	88	
89	89	
90	90	
91	91	
92	92	
93	93	
94	94	
95	95	
96	96	
97	97	
98	98	
99	99	
100	100	