Paraninfo

Preelaboración y conservación de los alimentos 2.ª edición

Editorial: Paraninfo
Autor: JOSÉ LUIS ARMENDÁRIZ SANZ
Clasificación: Ciclos Formativos > Hostelería y Turismo
Tamaño: 17 x 24 cm.
Páginas: 294
ISBN 13: 9788428338127
ISBN 10: 8428338124
Precio sin IVA: 26,44 Eur
Precio con IVA: 27,50 Eur
Fecha publicacion: 16/02/2016

Sinopsis

Este libro desarrolla los contenidos del módulo profesional de Preelaboración y Conservación de los Alimentos del Ciclo Formativo de grado medio de Cocina y Gastronomía, perteneciente a la familia profesional de Hostelería y Turismo, aunque también se ha concebido como una detallada e imprescindible guía para los profesionales de la cocina.
La obra, estructurada en cinco unidades, cubre los temas que se detallan a continuación. En la primera unidad se aprende a llevar a cabo la recepción, el almacenaje y la conservación de las materias primas. En la segunda unidad se enseña cómo debe ser el correcto etiquetado de los productos y a manejar los documentos relativos al proceso de recepción y almacenamiento de alimentos. Seguidamente, en la tercera unidad, se realiza un recorrido por las distintas dependencias de la cocina, junto con el equipamiento, la maquinaria y las herramientas que forman la dotación de las distintas zonas de trabajo. La cuarta unidad, dedicada a las materias primas, es la más extensa del libro; en ella se detallan uno a uno los productos culinarios más importantes, de los que se describen sus características, sus variedades, sus necesidades de preelaboración, su rendimiento, sus escandallos, su porcionado o racionado y sus aplicaciones gastronómicas, todo ello con detallados dibujos y fotografías. En la quinta unidad se estudian los distintos sistemas de conservación de alimentos, sus fundamentos y a qué alimentos se aplican. Igualmente se estudia cómo han de regenerarse los productos para dejarlos listos para el consumo.
Asimismo, en cada unidad, la explicación de los contenidos se desarrolla de manera clara y sencilla y se apoya

en cuadros de información adicional o importante y en numerosas fotografías, figuras y tablas. También se ofrece un mapa conceptual para repasar y fijar los conocimientos, que pueden ponerse a prueba y ampliarse con las baterías de Cuestiones y Actividades finales.
El autor, diplomado en Turismo y técnico especialista en Hostelería, ha trabajado en las cocinas de muy diversos establecimientos antes de dedicarse a la docencia. Además, ha sido colaborador en varias publicaciones gastronómicas y programas de radio, y asesor en el cine y la televisión. También ha colaborado como fotógrafo en gran número de revistas, diarios y páginas web, y es el autor de la práctica totalidad de las fotografías de las obras que tiene publicadas en esta editorial.

Indice

Introducción normativa; **1.** Recepción de materias primas; **2.** Acopio y distribución de materias primas; **3.** Maquinaria, batería y herramientas; **4.** Materias primas; **5.** Sistemas y métodos de conservación. Regeneración de productos.

Ediciones Paraninfo S.A. Calle José Abascal 41, Oficina 709. 28003 Madrid (España)
Tel. (+34) 914 463 350 Fax
info@paraninfo.es www.paraninfo.es