Paraninfo

# UF1356 - Control de la conservación de los alimentos para el consumo y distribución comercial

**Editorial:** Paraninfo
**Autor:** JOSÉ LUIS RODRÍGUEZ GONZÁLEZ, CRISTINA LÓPEZ HERAS
**Clasificación:** Certificados Profesionales > Hostelería y Turismo
**Tamaño:** 17 x 24 cm.
**Páginas:** 114
**ISBN 13:** 9788428337625
**ISBN 10:** 8428337624
**Precio sin IVA:** 16,35 Eur
**Precio con IVA:** 17,00 Eur
**Fecha publicacion:** 14/12/2016

## Sinopsis

Este libro desarrolla los contenidos de la Unidad Formativa (UF1356) Control de la conservación de los alimentos para el consumo y distribución comercial, incluida en el Módulo Formativo (MF1058_3) Tratamiento de géneros culinarios, correspondiente al Certificado de Profesionalidad HOTR0110 Dirección y producción en cocina, perteneciente a la familia profesional de Hostelería y Turismo, y regulado por el Real Decreto 1526/2011, de 31 de octubre.

En el primer capítulo se explican los sistemas y métodos de conservación de alimentos para los productos que se utilizarán en la elaboración y la presentación comercial de géneros y productos culinarios. Se lleva a cabo, además, una revisión de los equipos asociados a la conservación de los alimentos. El segundo capítulo se dedica a las normas de control aplicables a la conservación de los géneros, tanto en su ejecución como en el control de la seguridad y la calidad de los alimentos. Por último, en el tercer capítulo se presta especial atención a la forma de almacenar y conservar los géneros según su naturaleza, con especial hincapié en el proceso de recepción y control de mercancías, al acondicionado posterior y a las normas higiénico-sanitarias del almacenamiento.

Además, cada capítulo cuenta con tablas y cuadros de ejemplo, de información importante o de información

adicional, que, junto a las numerosas imágenes (algunas de las cuales son fotografías realizadas por el autor con el fin de añadir un valioso complemento visual a los textos), favorecen la comprensión del contenido y lo completan. También se ofrecen útiles actividades finales al término de cada capítulo que permiten al lector poner en práctica, repasar y afianzar los conocimientos adquiridos.

Asimismo, el enfoque elegido es práctico y el lenguaje empleado, claro y sencillo, para que la comprensión y el aprendizaje de los contenidos sean lo más efectivos posible.

Por ello, esta obra es una herramienta utilísima e imprescindible tanto para los alumnos como para los profesores que vayan a impartir los contenidos de este módulo formativo.

Los autores, veterinarios especializados en Bromatología, desarrollan su labor profesional en consultoras estratégicas de formación desde hace más de 25 años. Además, son autores de libros y guías didácticas y técnicas para varios sectores profesionales, y asesores de empresas de hostelería en cuestiones legales y de atención al cliente. También son autores de otras obras publicadas por esta editorial.

## Indice

**1.** Sistemas y métodos de conservación; **2.** Normas de control en la correcta conservación de los géneros; **3.** Almacenamiento y conservación de los géneros según consumo.

Ediciones Paraninfo S.A. Calle José Abascal, 56 (Utopicus). Oficina 217. 28003 Madrid (España)
Tel. (+34) 914 463 350 Fax
info@paraninfo.es  www.paraninfo.es