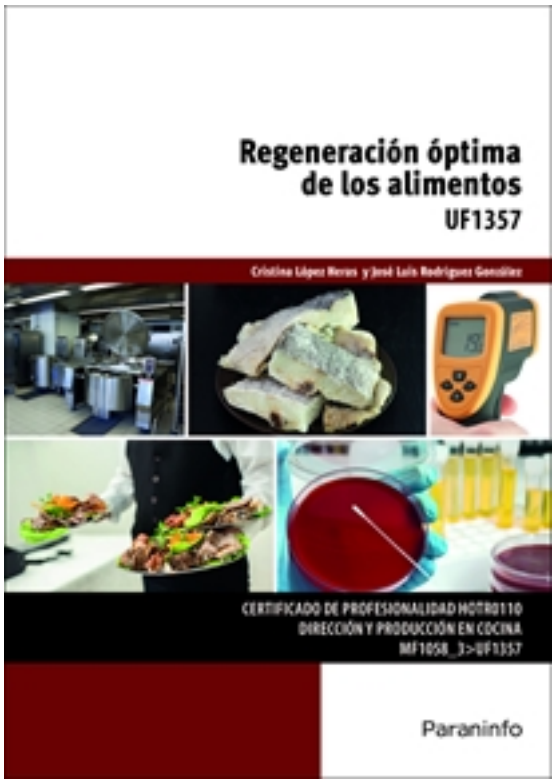
Paraninfo

UF1357 - Regeneración óptima de los alimentos



Editorial: Paraninfo
Autor: JOSÉ LUIS RODRÍGUEZ GONZÁLEZ, CRISTINA LÓPEZ HERAS
Clasificación: Certificados Profesionales > Hostelería y Turismo
Tamaño: 17 x 24 cm.
Páginas: 134
ISBN 13: 9788428337632
ISBN 10: 8428337632
Precio sin IVA: 16,35 Eur
Precio con IVA: 17,00 Eur
Fecha publicacion: 02/11/2016

Sinopsis

Este libro desarrolla los contenidos de la Unidad Formativa (UF1357) Regeneración óptima de los alimentos, 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 él se explican las técnicas de conservación de alimentos y los métodos empleados en la regeneración de géneros crudos, semielaborados y elaborados para, en función de las condiciones de partida y las expectativas del consumidor, asegurar su utilización o consumo posteriores en condiciones óptimas.

Se hace, además, una revisión de los equipos asociados a la regeneración de los alimentos, de la forma de supervisar —tanto la ejecución de las operaciones previas como de las operaciones propias del proceso de regeneración de todo tipo de géneros y de su control— y de las medidas a tomar en función de los resultados intermedios y finales derivados del propio proceso de regeneración, y en función de los protocolos establecidos para dicho proceso y su control.

Además, cada capítulo cuenta con cuadros de ejemplo y de recordatorio que, junto a las numerosas imágenes, favorecen y completan la comprensión del contenido. También se incorporan actividades finales para 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, lo que se potencia también a través de fotografías realizadas por el autor con el fin de añadir un valioso complemento visual a los textos.

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.

Indice

1. Regeneración de géneros y productos culinarios; **2.** Procesos de regeneración de alimentos.

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