

# Paraninfo

## UF0063 - Preelaboración y conservación de vegetales y setas



**Editorial:** Paraninfo

**Autor:** ASIER MAZORRIAGA RAMA,  
TOMÁS MAYORDOMO FELIU, RAQUEL  
HERREROS GONZÁLEZ

**Clasificación:** Certificados de  
Profesionalidad > Hostelería y Turismo

**Tamaño:** 17 x 24 cm.

**Páginas:** 154

**ISBN 13:** 9788428337762

**ISBN 10:** 8428337764

**Precio sin IVA:** 17,31 Eur

**Precio con IVA:** 18,00 Eur

**Fecha publicación:** 26/02/2016

### Sinopsis

Este libro desarrolla los contenidos de la Unidad Formativa (UF0063) Preelaboración y conservación de vegetales y setas, incluida en el Módulo Formativo (MF0260\_2) Preelaboración y conservación de alimentos, correspondiente al Certificado de Profesionalidad (HOTR0408) Cocina, de la familia profesional de Hostelería y Turismo, y regulado por el Real Decreto 1376/2008, de 1 de agosto, modificado por el RD 619/2013, de 2 de agosto.

Todo buen cocinero que desee alcanzar una gran profesionalidad en su trabajo debe cuidar sus elaboraciones con pasión y esfuerzo, y tratar los productos que llegan a nuestras cocinas con especial mimo.

En *Preelaboración y conservación de vegetales y setas* aprenderás a manipular los vegetales. Se trata de productos indispensables para enriquecer, realzar y aromatizar cualquier elaboración que nos diferenciará como cocineros. A través de los capítulos de este libro profundizarás en el origen, preelaboración, cualidades y variedades de los diferentes vegetales y setas, así como las aplicaciones más idóneas según el plato que quieras realizar.

Además, cada capítulo cuenta con numerosos cuadros, figuras e imágenes de las diferentes materias primas que nos llegan cada día del mercado para la realización de nuestros mejores platos. También se incorporan actividades finales para repasar y afianzar los conocimientos adquiridos.

Asimismo, el enfoque elegido es práctico y el lenguaje empleado es 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 alumnos y profesores como para todos aquellos que deseen iniciarse o profundizar en el apasionante mundo de la cocina.

Los autores son profesionales del sector de Hostelería y Turismo y están especializados tanto en cocina y gastronomía como en pastelería. Cuentan con un amplio bagaje en el sector de la restauración y, actualmente, son profesores de Formación Profesional en los ciclos formativos de Técnico de Cocina y Gastronomía y Técnico Superior en Dirección de Cocina, así como de diferentes cursos de posgrado y especialización.

## Indice

Introducción normativa; **1.** Maquinaria y equipos básicos de cocina utilizados en la preelaboración de vegetales y setas; **2.** Materias primas; **3.** Regeneración de vegetales y setas; **4.** Preelaboración de vegetales y setas; **5.** Conservación de vegetales y setas.

Ediciones Paraninfo S.A. Calle José Abascal 41, Oficina 701. 28003 Madrid (España)

Tel. (+34) 914 463 350 Fax (+34) 91 445 62 18

info@paraninfo.es [www.paraninfo.es](http://www.paraninfo.es)