

## UF0055 - Preelaboración y conservación culinarias



**Editorial:** Paraninfo

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

**Clasificación:** Certificados Profesionales >  
Hostelería y Turismo

**Tamaño:** 17 x 24 cm.

**Páginas:** 196

**ISBN 13:** 9788428337687

**ISBN 10:** 8428337683

**Precio sin IVA:** \$ 81772.00

**Precio con IVA:** \$ 81772.00

**Fecha publicación:** 04/08/2015

### Sinopsis

Este libro desarrolla los contenidos de la Unidad Formativa (UF0055) Preelaboración y conservación culinarias, incluida en el Módulo Formativo (MF0255\_1) Aprovisionamiento, preelaboración y conservación culinarios, correspondiente al Certificado de Profesionalidad (HOTR0108) Operaciones básicas de cocina, de la familia profesional de Hostelería y Turismo, y regulado por el Real Decreto 1376/2008, de 1 de agosto, modificado por RD 619/2013, de 2 de agosto.

La preelaboración y conservación de los alimentos son el pilar en el que se fundamenta la cocina, ya que son los responsables de que los alimentos no pierdan sus cualidades organolépticas naturales. En el libro se presta especial atención a la utilización eficiente de cada tipo de maquinaria y su asociación con la técnica correcta para economizar y rentabilizar espacios y tiempos de trabajo.

A través de los capítulos de este libro aprenderás a manipular y preelaborar materias primas en crudo según las necesidades, la normativa higiénico-sanitaria de manipulación y las instrucciones recibidas para su posterior utilización culinaria y comercialización. También aprenderás a aplicar métodos sencillos de conservación, envasado y regeneración de géneros y elaboraciones culinarias que resulten aptos para su posterior consumo o distribución al seguir instrucciones o normas establecidas.

Además, cada capítulo cuenta con numerosos cuadros, figuras e imágenes que favorecen la comprensión y asimilación 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 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 quieran 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.

## Índice

Introducción normativa; **1.** Uso de maquinaria y equipos básicos de cocina; **2.** Regeneración de géneros y productos culinarios más comunes en cocina; **3.** Preelaboración de géneros culinarios de uso común en cocina; **4.** Aplicación de sistemas de conservación y presentación comercial habituales de los géneros y productos culinarios más comunes en cocina; **5.** Participación en la mejora de la calidad.

Ediciones Paraninfo S.A. Calle Velázquez no. 31, 3º. Derecha, 28001 Madrid (España)

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

[email protected] [www.paraninfo.es](http://www.paraninfo.es)