

# Paraninfo

## UF1355 - Supervisión de las operaciones preliminares y técnicas de manipulación



**Editorial:** Paraninfo

**Autor:** JOSÉ LUIS RODRÍGUEZ  
GONZÁLEZ, CRISTINA LÓPEZ HERAS

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

**Tamaño:** 17 x 24 cm.

**Páginas:** 174

**ISBN 13:** 9788428337618

**ISBN 10:** 8428337616

**Precio sin IVA:** \$ 460.00 Mxn

**Precio con IVA:** \$ 460.00 Mxn

**Fecha publicación:** 26/08/2016

### Sinopsis

Este libro desarrolla los contenidos de la Unidad Formativa (UF1355) Supervisión de las operaciones preliminares y técnicas de manipulación, 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 preparación y almacenamiento en crudo de todo tipo de géneros culinarios de modo que resulten aptos para la elaboración de distintos tipos de platos o para su comercialización posterior, se describen la conservación, envasado regeneración y elaboración culinaria de géneros que resulten aptos para su posterior consumo o distribución comercial y, además, se detallan los procedimientos de supervisión de los procesos de manipulación, conservación, envasado y regeneración de géneros, preelaboraciones y elaboraciones culinarias, de modo que se eviten o corrijan posibles desviaciones respecto a la definición y coste del producto, sus normas básicas de tratamiento y el estándar de calidad establecido.

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.** Aprovisionamiento interno de las diferentes materias primas y almacenamiento; **2.** Técnicas de preelaboración de géneros culinarios; **3.** Equipos, maquinaria y útiles asociados; **4.** Procesos de aprovechamiento de géneros culinarios; **5.** Limpieza de instalaciones, equipos y maquinaria de cocina.

## Comercial

ZONA CENTRO

Norma Amezola

Tf: 52 1 56 2575 0552

E-MAIL: norma.amezola@paraninfo.mx

ZONA NORTE Y SUR

Nancy Ochoa

TF: 52 1 81 8362 1055

nancy.ochoa@paraninfo.mx

ADMINISTRACIÓN

ADMINISTRACIÓN

Guadalupe Gallegos

ventas@paraninfo.mx

52 5 52 4992 649