

# 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:** \$ 410.00 Mxn

**Precio con IVA:** \$ 410.00 Mxn

**Fecha publicación:** 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.

### Comercial

Norma Amezola

norma.amezola@paraninfo.mx

52 1 56 2575 0552

Nancy Ochoa

nancy.ochoa@paraninfo.mx

521 81 8362 1055

Administración:

Guadalupe Gallegos

ventas@paraninfo.mx

52 5 52 4992 649