

# Paraninfo

## UF0065 - Preelaboración y conservación de carnes, aves y caza



**Editorial:** Paraninfo

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

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

**Tamaño:** 17 x 24 cm.

**Páginas:** 172

**ISBN 13:** 9788428337809

**ISBN 10:** 8428337802

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

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

**Fecha publicacion:** 02/12/2016

### Sinopsis

Este libro desarrolla los contenidos de la Unidad Formativa (UF0065) Preelaboración y conservación de carnes, aves y caza, incluida en el Módulo Formativo (MF0260\_2) Preelaboración y conservación de alimentos, correspondiente al Certificado de Profesionalidad HOTR0408 Cocina, perteneciente a la familia profesional de Hostelería y Turismo, y regulado por el Real Decreto 1376/2008, de 1 de agosto, modificado por el Real Decreto 619/2013, de 2 de agosto.

La preelaboración y la conservación de carnes, aves y caza, constituyen uno de los pilares en los que se fundamenta la cocina, pues son imprescindibles para que los alimentos no pierdan sus cualidades organolépticas naturales. Con esta obra, el usuario aprenderá a utilizar eficientemente cada tipo de máquina y a asociarla a la técnica correcta para economizar y rentabilizar espacios y tiempos de trabajo; a manipular y preelaborar carnes, aves y caza según las necesidades, la normativa higiénico-sanitaria de manipulación y las instrucciones recibidas para su posterior utilización culinaria o comercialización; también aprenderá a aplicar métodos sencillos de conservación, envasado y regeneración de las diferentes carnes y aves, así como a llevar a cabo elaboraciones culinarias que resulten aptas para su posterior consumo o distribución, según las instrucciones o normas establecidas.

La obra comienza con el estudio de la maquinaria y los equipos básicos de cocina utilizados en la preelaboración de carnes, aves, caza y despojos. En el segundo capítulo se estudia el área de preparación de la zona para carnes, aves, caza y despojos. El tercer capítulo se ocupa de los aspectos relacionados con las materias primas. Los capítulos cuarto, quinto y sexto se ocupan, respectivamente, de la regeneración, la

preelaboración y la conservación de carnes, aves, caza y despojos.

Asimismo, cada capítulo incluye gran número de imágenes y esquemas para facilitar el aprendizaje relativo a piezas, cortes, materiales y materias primas característicos de las preelaboraciones de carnes, aves y caza. También incluye útiles actividades finales que permiten al lector poner en práctica, repasar y afianzar los conocimientos adquiridos.

Además, 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.

Los autores son profesionales del sector de la hostelería y el turismo y están especializados tanto en Pastelería como en Cocina y Gastronomía. Cuentan con un amplio bagaje en el sector de la restauración y actualmente son profesores de Formación Profesional de los Ciclos Formativos de grado medio de Cocina y Gastronomía y de grado superior de Dirección de Cocina, así como de diferentes cursos de posgrado y especialización.

## Indice

**1.** Maquinaria y equipos básicos de cocina utilizados en la preelaboración de carnes, aves, caza y despojos; **2.** Área de preparación de la zona para carnes, aves, caza y despojos; **3.** Materias primas; **4.** Regeneración de carnes, aves, caza y despojos; **5.** Preelaboración de carnes, aves, caza y despojos; **6.** Conservación de carnes, aves, caza y despojos.

## 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