

# Paraninfo

## Procesos de preelaboración y conservación en cocina 2.ª edición 2020



**Editorial:** Paraninfo  
**Autor:** JOSÉ LUIS ARMENDÁRIZ SANZ  
**Clasificación:** Ciclos Formativos >  
Hostelería y Turismo  
**Tamaño:** 17 x 24 cm.  
**Páginas:** 328  
**ISBN 13:** 9788428343022  
**ISBN 10:** 8428343020  
**Precio sin IVA:** \$ 730.00 Mxn  
**Precio con IVA:** \$ 730.00 Mxn  
**Fecha publicación:** 30/01/2020

### Sinopsis

**Elegir un producto y  
conocer los tratamientos más adecuados  
nos permitirán obtener un mejor rendimiento  
y mejores resultados en la cocina.**

Este libro desarrolla los contenidos del módulo profesional de Procesos de Preelaboración y Conservación en Cocina del Ciclo Formativo de grado superior de Dirección de Cocina, perteneciente a la familia profesional de Hostelería y Turismo.

En esta nueva edición además de actualizarse los contenidos, se han adaptado las clasificaciones de los productos y su etiquetado a las nuevas disposiciones. Además, se ha incluido un apartado referente a la maduración de las carnes. Se han renovado gran parte de las fotografías, incluyendo más variedades de productos, y añadido gráficos, mapas conceptuales, actividades, casos prácticos y páginas web de interés para profundizar en los temas tratados en cada unidad.

*Procesos de preelaboración y conservación en cocina* se estructura en cuatro unidades que cubren las siguientes áreas: zonas de producción, instalaciones y dotación; maquinaria, batería y herramientas; materias primas (características, preelaboración, rendimiento y aplicaciones gastronómicas); y sistemas y métodos de conservación, y regeneración de productos.

Por todo ello, esta obra es una herramienta útil y práctica tanto para el profesorado y el alumnado, como para profesionales en activo y personas interesadas en la materia que quieran actualizarse o profundizar y desarrollar sus conocimientos.

El autor, técnico en Empresas y Actividades Turísticas y técnico especialista en Hostelería, ha trabajado en las cocinas de muy diversos establecimientos antes de volcarse en la docencia. Cuenta con una larga experiencia docente y ha trabajado como asesor y colaborador en programas de radio, de televisión y en el cine. También colabora como fotógrafo en publicaciones, y es administrador de un blog de gastronomía. Es autor de otros títulos de formación publicados por esta editorial.

## Indice

**1.** Zonas de producción. Instalaciones y dotación; **2.** Maquinaria, batería y herramientas; **3.** Materias primas, características, preelaboración, rendimiento y aplicaciones gastronómicas; **4.** Sistemas y métodos de conservación. Regeneración de productos.

## Comercial

ZONA CENTRO

Norma Amezola

Tf: 52 1 56 2575 0552

E-MAIL: [norma.amezola@paraninfo.mx](mailto:norma.amezola@paraninfo.mx)

ZONA NORTE Y SUR

Nancy Ochoa

TF: 52 1 81 8362 1055

[nancy.ochoa@paraninfo.mx](mailto:nancy.ochoa@paraninfo.mx)

ADMINISTRACIÓN

ADMINISTRACIÓN

Guadalupe Gallegos

[ventas@paraninfo.mx](mailto:ventas@paraninfo.mx)

52 5 52 4992 649