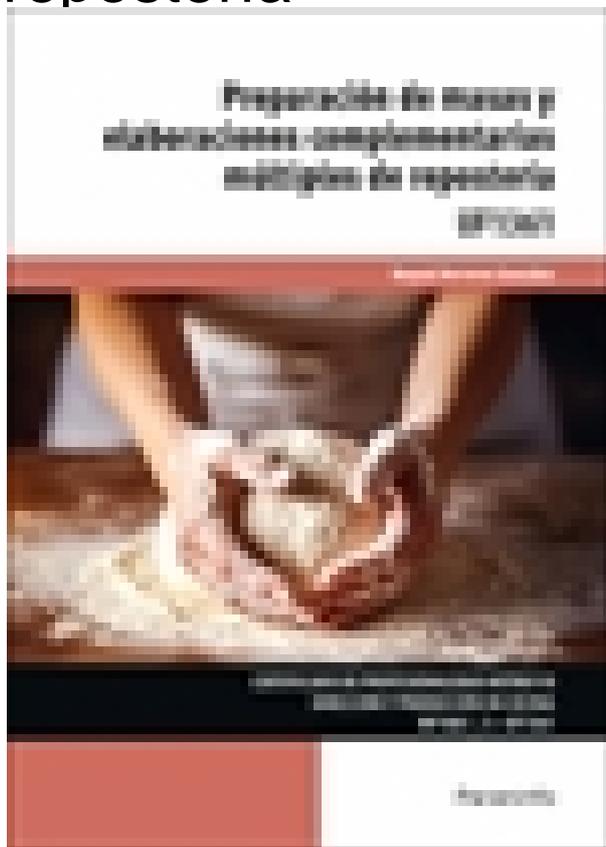


UF1361 - Preparación de masas y elaboraciones complementarias múltiples de repostería



Editorial: Paraninfo

Autor: RAQUEL HERREROS GONZÁLEZ

Clasificación: Certificados Profesionales > Hostelería y Turismo

Tamaño: 17 x 24 cm.

Páginas: 280

ISBN 13: 9788428359597

ISBN 10: 8428359598

Precio sin IVA: \$ 480.00 Mxn

Precio con IVA: \$ 480.00 Mxn

Fecha publicación: 24/07/2023

Sinopsis

Este libro desarrolla los contenidos de la Unidad Formativa (UF 1361): **Preparación de masas y elaboraciones complementarias múltiples de repostería**, incluida en el Módulo formativo (MF1061_3) Procesos de repostería, correspondiente al Certificado de Profesionalidad (HOTR0110) Dirección y producción en cocina, de la familia profesional de Hostelería y Turismo, y regulado por el Real Decreto 1526/2011.

Se explica desde las aplicaciones de técnicas básicas de repostería y los procedimientos de elaboraciones principales de masas y elaboraciones múltiples de repostería, hasta sus materias primas principales y cómo sacar el rendimiento óptimo de ellas. Asimismo, se presenta el origen de formulaciones de masas, cremas y rellenos (tanto dulces como salados) y de postres tradicionales de cocina. Finalmente, se recoge la aplicación de las normativas higiénico-sanitarias establecidas en obradores y establecimientos de repostería, aplicando una gestión medioambiental de residuos.

En cada unidad, se incorporan **actividades** finales para repasar y afianzar los conocimientos teóricos adquiridos. Además, al final del libro se incluyen **casos prácticos** para aplicar lo aprendido, así como un **glosario** de términos que facilitará el estudio.

La autora, **Raquel Herreros González**, es técnica superior de Restauración y máster en Repostería. Cuenta con una amplia experiencia profesional en hostelería, ha sido docente de ciclos formativos y actualmente es

profesora de certificados de profesionalidad y de programas formativos de cualificación básica (PFCB) de operaciones básicas de catering. Además, es autora de varios títulos en Ediciones Paraninfo.

Índice

1. Maquinaria, equipos y utensilios básicos para la elaboración de productos de repostería; **2.** Materias primas más utilizadas para la elaboración de productos de repostería; **3.** Operaciones y técnicas básicas en repostería; **4.** Masas y pastas; **5.** Cremas y relleno; **6.** Rellenos salados; **7.** Postres de cocina; Casos prácticos; Glosario.

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