Paraninfo

UF1363 - Aplicación de los métodos de conservación y regeneración de los preparados de repostería

Editorial: Paraninfo
Autor: RAQUEL HERREROS GONZÁLEZ
Clasificación: Certificados Profesionales > Hostelería y Turismo
Tamaño: 17 x 24 cm.
Páginas: 108
ISBN 13: 9788428359610
ISBN 10: 842835961X
Precio sin IVA: $ 300.00 Mxn
Precio con IVA: $ 300.00 Mxn
Fecha publicacion: 22/01/2024

Sinopsis

Este libro desarrolla los contenidos de la Unidad Formativa (UF 1363): **Aplicación de los métodos de conservación y regeneración de los preparados de repostería,** incluida en el Módulo formativo (1061_3) Procesos de repostería, correspondiente al Certificado Profesional (HOTR0110) Dirección y producción en cocina, de la familia de hostelería y Turismo, y regulado por el Real Decreto 1526/2011.

En este completo manual, se destacan los principios fundamentales y contemporáneos de los métodos utilizados para la conservación óptima y regeneración de alimentos. Se profundiza en el manejo experto de técnicas eficaces, así como en la selección de equipos necesarios para mantener las cualidades organolépticas ideales.

Además, se detallan las funciones esenciales para formalizar la documentación requerida en la ejecución de operaciones, las normas de control y una gestión interna adecuada del abastecimiento. Todo ello respaldado por actividades finales diseñadas para reforzar y consolidar los conocimientos teóricos adquiridos.

Como resultado, esta obra ofrece una perspectiva detallada y práctica, transformando radicalmente la manera en que se concibe y preserva la frescura de los alimentos. Más que una simple guía instructiva, representa una inmersión en la excelencia culinaria.

La autora, **Raquel Herreros González,** es técnica superior en Restauración y máster en Repostería. Cuenta con una amplia experiencia profesional en hostelería, ha sido docente en ciclos formativos y actualmente es profesora de certificados profesionales y de programas formativos de cualificación básica (PFCB) de operaciones básicas de catering y de restaurante-bar. Además, es autora de otros títulos en Ediciones Paraninfo.

Indice

1. Sistemas y métodos de conservación y regeneración de géneros crudos, semielaborados y elaboraciones básicas para repostería; **2.** Desarrollo de procesos de aprovisionamiento interno y regeneración de materias primas, preelaboraciones y elaboraciones básicas de múltiples aplicaciones para la elaboración de helados.

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