Paraninfo

UF0056 - Realización de elaboraciones básicas y elementales de cocina y asistir en la elaboración culinaria

Editorial: Paraninfo
Autor: VÍCTOR PÉREZ CASTAÑO
Clasificación: Certificados Profesionales > Hostelería y Turismo
Tamaño: 17 x 24 cm.
Páginas: 224
ISBN 13: 9788428361910
ISBN 10: 8428361916
Precio sin IVA: $ 600.00 Mxn
Precio con IVA: $ 600.00 Mxn
Fecha publicacion: 21/06/2023

Sinopsis

En esta obra se presentan de una manera clara, didáctica y con un enfoque práctico, las claves para desarrollar con éxito elaboraciones básicas y elementales de cocina.
Está dirigida a todos los profesionales de cocina interesados en preelaborar alimentos, preparar y presentar elaboraciones culinarias sencillas y asistir en la preparación de elaboraciones más complejas, ejecutando y aplicando operaciones, técnicas y normas básicas de manipulación, preparación y conservación de alimentos.
Además, la obra está adecuada a las exigencias curriculares y normativas desarrolladas por el RD 1376/2008 de 1 de agosto. En él se regulan los contenidos necesarios para obtener diferentes certificados de profesionalidad dentro de la familia de Hostelería y Turismo.
El contenido de este libro responde fielmente al currículo de la unidad formativa que le da título, forma parte del módulo formativo de *Elaboración Culinaria Básica* y del certificado de profesionalidad en *Operaciones Básicas de Cocina.*
El contenido se completa con un detallado y práctico recetario disponible exclusivamente on-line en www.paraninfo.es.

Indice

1. Realización de elaboraciones culinarias básicas y sencillas de múltiples aplicaciones
1.1. Clasificación, definición y aplicaciones

Mapa conceptual

1.2. Fases de los procesos, riesgos en la ejecución

Mapa conceptual

1.3. Aplicación de las respectivas técnicas y procedimientos sencillos de ejecución para la obtención de

1.3.1. Fondos de cocina

1.3.2. Caldos

1.3.3. Caldos cortos o caldos dobles

1.3.4. Mirepoix

1.3.5. Elementos de ligazón

1.3.6. Guarniciones

Mapa conceptual

1.4. Aplicación de las técnicas de regeneración y conservación

Mapa conceptual

Actividades finales

2. Realización de elaboraciones elementales de cocina

2.1. Definición, clasificación y tipos

2.1.1. Técnicas culinarias básicas

Mapa conceptual

2.2. Sistemas y métodos de limpieza: aplicaciones de los equipos y materiales básicos

2.2.1. Hortalizas, verduras y tubérculos

2.2.2. Legumbres, arroz y pastas

2.2.3. Huevos

2.2.4. Carnes de diferentes clases

2.2.5. Pescados y mariscos

2.2.6. Otros

Mapa conceptual

2.3. Ingredientes, esquemas y fases de elaboración; riesgos en la ejecución

2.3.1. Elaboraciones de hortalizas y verduras

2.3.2. Elaboraciones de ensaladas

2.3.3. Elaboraciones de tubérculos

2.3.4. Elaboraciones de legumbres

2.3.5. Elaboraciones de sopas y cremas

2.3.6. Elaboraciones de arroz

2.3.7. Elaboraciones de pastas

2.3.8. Elaboraciones de huevos

2.3.9. Elaboraciones de carnes de vacuno

2.3.10. Elaboraciones de carnes de porcino

2.3.11. Elaboraciones de carnes de ovino

2.3.12. Elaboraciones de despojos

2.3.13. Elaboraciones de aves y conejo

2.3.14. Elaboraciones de pescados

2.3.15. Elaboraciones de mariscos

2.3.16. Elaboraciones de salsas

Mapa conceptual
2.4. Aplicación de técnicas de regeneración y conservación
Mapa conceptual
Actividades finales
3. Participación en la mejora de la calidad
3.1. Aseguramiento de la calidad
3.1.1. Condiciones de los locales destinados a producción y servicio de alimentos
3.1.2. Condiciones de la maquinaria utilizada en la producción y servicio de alimentos
3.1.3. Organización del trabajo en cocina
3.1.4. Instrumentos de control de la calidad
3.1.5. Programa de autocontrol y análisis de puntos críticos (APPCC)
3.1.6. Guías de buenas prácticas de higiene (GPCH)
3.1.7. Programa de limpieza y desinfección
3.1.8. Programa de desinsectación y desratización (control de plagas)
3.1.9. Exigencias para los manipuladores de alimentos
Mapa conceptual
3.2. Actividades de prevención y control de los insumos y procesos para tratar de evitar resultados defectuosos
3.2.1. Recepción de géneros
3.2.2. Almacenamiento de géneros
3.2.3. Descongelación
3.2.4. Procesado de géneros crudos
3.2.5. Procesado de géneros fritos
3.2.6. Procesado de géneros cocinados
3.2.7. Proceso de emplatado y servicio al cliente
Mapa conceptual
Actividades finales
Glorario

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