

UF0055 - Preelaboración y conservación culinarias



Editorial: Paraninfo

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

Clasificación: Certificados Profesionales >
Hostelería y Turismo

Tamaño: 17 x 24 cm.

Páginas: 214

ISBN 13: 9788428364096

ISBN 10: 8428364095

Precio sin IVA: \$ 480.00 Mxn

Precio con IVA: \$ 480.00 Mxn

Fecha publicación: 30/08/2024

Sinopsis

Este libro desarrolla los contenidos de la Unidad Formativa (UF0055) *Preelaboración y conservación culinarias*, incluida en el Módulo Formativo (MF0255_1) *Aprovisionamiento, preelaboración y conservación culinarios*, correspondiente al Certificado Profesional (HOTR0108) *Operaciones básicas de cocina*, de la familia profesional de Hostelería y Turismo, y regulado por el Real Decreto 1376/2008, de 1 de agosto, modificado por RD 619/2013, de 2 de agosto.

La preelaboración y conservación de los alimentos son el pilar en el que se fundamenta la cocina, ya que son los responsables de que los alimentos no pierdan sus cualidades organolépticas naturales. En el libro se presta especial atención a la utilización eficiente de cada tipo de maquinaria y su asociación con la técnica correcta para economizar y rentabilizar espacios y tiempos de trabajo.

A través de los capítulos de este libro aprenderás a manipular y preelaborar materias primas en crudo según las necesidades, la normativa higiénico-sanitaria de manipulación y las instrucciones recibidas para su posterior utilización culinaria y comercialización. También aprenderás a aplicar métodos sencillos de conservación, envasado y regeneración de géneros y elaboraciones culinarias que resulten aptos para su posterior consumo o distribución al seguir instrucciones o normas establecidas.

Además, cada capítulo cuenta con numerosos cuadros, figuras e imágenes que favorecen la comprensión y asimilación del contenido. También se incorporan actividades finales para poner en práctica, repasar y afianzar los conocimientos adquiridos.

Asimismo, el enfoque elegido es práctico y el lenguaje empleado es claro y sencillo para que la comprensión y el aprendizaje de los contenidos sean lo más efectivos posible. Por ello, esta obra es una herramienta utilísima

e imprescindible tanto para alumnos y profesores como para todos aquellos que quieran iniciarse o profundizar en el apasionante mundo de la cocina.

Los autores son profesionales del sector de Hostelería y Turismo y están especializados tanto en cocina y gastronomía como en pastelería. Cuentan con un amplio bagaje en el sector de la restauración y, actualmente, son profesores de Formación Profesional en los ciclos formativos de Técnico de Cocina y Gastronomía y Técnico Superior en Dirección de Cocina, así como de diferentes cursos de posgrado y especialización.

Índice

1. Uso de maquinaria y equipos básicos de cocina

Introducción

1.1. Identificación y clasificación según características fundamentales, funciones y aplicaciones más comunes

1.1.1. Montaje de una cocina

1.1.2. Zona de conservación

1.1.3. Cuarto frío

1.1.4. Zona caliente

1.1.5. Zona de pastelería

1.1.6. Zona de pase

1.1.7. Zona de lavado

1.1.8. Zona de plonge

1.1.9. Maquinaria y menaje de cocina

1.2. Especificidades en la restauración colectiva

1.2.1. Maquinaria específica en la restauración colectiva

1.3. Aplicación de técnicas, procedimientos y modos de operación, control y mantenimiento característicos

Mapa conceptual

Glosario

Actividades finales

2. Regeneración de géneros y productos culinarios más comunes en cocina

Introducción

2.1. Definición

2.1.1. Objetivo general en la regeneración

2.2. Identificación de los principales equipos asociados

2.3. Clases de técnicas y procesos simples

2.3.1. Clases de regeneración

2.3.2. Control de resultados

2.4. Aplicaciones sencillas

Mapa conceptual

Glosario

Actividades finales

3. Preelaboración de géneros culinarios de uso común en cocina

Introducción

3.1. Términos culinarios relacionados con la preelaboración

3.2. Tratamientos característicos de las materias primas

3.3. Cortes y piezas más usuales: clasificación, caracterización y aplicaciones

3.3.1. Cuchillos

3.3.2. Clasificación de los cortes

3.3.3. Principales cortes y decoraciones de las hortalizas

3.4. Fases de los procesos, riesgos en la ejecución

3.4.1. Procesos generales de preelaboración en las diferentes materias

3.5. Realización de operaciones necesarias para la obtención de preelaboraciones culinarias más comunes, aplicando técnicas y métodos adecuados

3.5.1. Mise en place

3.5.2. Recepción y almacenamiento

3.5.3. Preparaciones previas

3.5.4. Agrupamiento de los productos

3.5.5. Recogida, limpieza y desinfección

Mapa conceptual

Actividades finales

4. Aplicación de sistemas de conservación y presentación comercial habituales de los géneros y productos culinarios más comunes en cocina

Introducción

4.1. Identificación y clases

4.1.1. Objetivos de la conservación

4.1.2. Sistemas de conservación adecuados

4.2. Identificación de equipos asociados

4.2.1. Equipos para la salazón

4.2.2. Equipos para la desecación y la deshidratación

4.2.3. Equipos para el ahumado

4.2.4. Equipos para la conservación con especias

4.2.5. Equipos para la conservación con calor

4.2.6. Equipos para la conservación por irradiación

4.2.7. Equipos para la conservación con aditivos

4.2.8. Equipos para la conservación por liofilización

4.2.9. Equipos para la conservación por refrigeración positiva o negativa

4.2.10. Equipos para la conservación por envasado al vacío

4.2.11. Equipos para la conservación por envasado en atmósfera modificada

4.3. Fases de los procesos, riesgos en la ejecución

4.3.1. Procesos para la salazón

4.3.2. Procesos para la desecación y la deshidratación

4.3.3. Procesos para el ahumado

4.3.4. Procesos para la conservación con especias

4.3.5. Procesos para la conservación por calor

4.3.6. Procesos para la conservación por irradiación

4.3.7. Procesos para la conservación con aditivos

4.3.8. Procesos para la conservación por liofilización

4.3.9. Procesos para la conservación por refrigeración positiva o negativa

4.3.10. Procesos para la conservación por envasado al vacío o en atmósfera modificada

4.4. Ejecución de operaciones poco complejas, necesarias para la conservación y presentación comercial de

géneros y productos culinarios de uso común, aplicando técnicas y métodos adecuados

4.4.1. Hortalizas, frutas y verduras

4.4.2. Lácteos

4.4.3. Huevos

4.4.4. Especias

4.4.5. Legumbres

4.4.6. Carnes

4.4.7. Pescados

4.4.8. Crustáceos

Mapa conceptual

Glosario

Actividades finales

5. Participación en la mejora de la calidad

Introducción

5.1. Aseguramiento de la calidad

5.1.1. Calidad: conceptos y definiciones

5.1.2. Estandarización de la calidad

5.1.3. Certificación de la calidad

5.2. Actividades de prevención y control de los insumos y procesos para tratar de evitar resultados defectuosos

5.2.1. Organización basada en procesos

5.2.2. Proceso de elaboración culinaria

5.2.3. Selección y control de proveedores

5.2.4. Operaciones de transporte

5.2.5. Recepción de las materias primas

5.2.6. Almacenamiento y controles de almacén

5.2.7. Aprovechamiento interno

Mapa conceptual

Glosario

Actividades finales

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@parainfo.mx

52 5 52 4992 649