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: $ 770.00 Mxn
Precio con IVA: $ 770.00 Mxn
Fecha publicacion: 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
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