Paraninfo

UF0063 - Preelaboración y conservación de vegetales y setas

Editorial: Paraninfo
Autor: ASIER MAZORRIAGA RAMA, TOMÁS MAYORDOMO FELIU, RAQUEL HERREROS GONZÁLEZ
Clasificación: Certificados Profesionales > Hostelería y Turismo
Tamaño: 17 x 24 cm.
Páginas: 176
ISBN 13: 9788428364164
ISBN 10: 8428364168
Precio sin IVA: $51954.00
Precio con IVA: $51954.00
Fecha publicacion: 30/08/2024

Sinopsis

Este libro desarrolla los contenidos de la Unidad Formativa (UF0063) *Preelaboración y conservación de vegetales y setas*, incluida en el Módulo Formativo (MF0260_2) *Preelaboración y conservación de alimentos,* correspondiente al Certificado Profesional (HOTR0408) *Cocina*, de la familia profesional de Hostelería y Turismo, y regulado por el Real Decreto 1376/2008, de 1 de agosto, modificado por el RD 619/2013, de 2 de agosto.

Todo buen cocinero que desee alcanzar una gran profesionalidad en su trabajo debe cuidar sus elaboraciones con pasión y esfuerzo, y tratar los productos que llegan a nuestras cocinas con especial mimo.

En Preelaboración y conservación de vegetales y setas aprenderás a manipular los vegetales.

Se trata de productos indispensables para enriquecer, realzar y aromatizar cualquier elaboración que nos diferenciará como cocineros. A través de los capítulos de este libro profundizarás en el origen, preelaboración, cualidades y variedades de los diferentes vegetales y setas, así como las aplicaciones más idóneas según el plato que quieras realizar.

Además, cada capítulo cuenta con numerosos cuadros, figuras e imágenes de las diferentes materias primas que nos llegan cada día del mercado para la realización de nuestros mejores platos. También se incorporan actividades finales para 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 deseen 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.

Indice

1. Maquinaria y equipos básicos de cocina utilizados en la preelaboración de vegetales y setas

Introducción

1.1. Clasificación y descripción según características, funciones y aplicaciones

1.1.1. Maquinaria fija

1.1.2. Pequeña maquinaria

1.1.3. Utensilios de mano

1.2. Ubicación y distribución

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

1.4. Última generación de maquinaria, batería y utillaje de cocina

Mapa conceptual

Glosario

Actividades finales

2. Materias primas

Introducción

2.1. Principales materias primas vegetales

2.2. Hortalizas: Definición, distintas formas de clasificación, especies más utilizadas, estacionalidad, categorías comerciales y calidad. Factores que influyen en su calidad

2.3. Hortalizas de invernadero y babys

2.4. Brotes y germinados

2.5. La «cuarta gama»

2.6. Legumbres: Definición, clasificación. Categorías comerciales

2.7. Setas: Definición, especies cultivadas, especies más apreciadas gastronómicamente y principales especies venenosas. Estacionalidad. Presentación comercial

Mapa conceptual

Glosario

Actividades finales

3. Regeneración de vegetales y setas

Introducción

3.1. Definición

3.2. Clases de técnicas y procesos

3.3. Identificación de equipos asociados

3.4. Fases de los procesos, riesgos en la ejecución y control de resultados

3.5. Realización de operaciones necesarias para la regeneración

Mapa conceptual

Glosario

Actividades finales

4. Preelaboración de vegetales y setas

Introducción

4.1. Tratamientos característicos de las hortalizas y vegetales frescos

4.2. Limpieza y otras operaciones propias de la preelaboración: distintos cortes de patata y otras hortalizas, torneado, adornos y demás

4.3. Desinfectado de hortalizas y otros vegetales que se consumen crudos

4.4. Preparación de yuca y otros vegetales menos tradicionales

4.5. Preelaboración de setas

Mapa conceptual

Glosario

Actividades finales

5. Conservación de vegetales y setas

Introducción

5.1. Conservación por refrigeración de hortalizas frescas y setas: Envases adecuados y su colocación en las cámaras frigoríficas. Temperatura adecuada y otros factores a tener en cuenta

5.1.1. Conservación por refrigeración de hortalizas frescas y setas

5.2. La congelación de productos vegetales y setas. Manipulación de este tipo de producto

5.3. Productos deshidratados, conservas en lata o en vidrio y otros tipos
de conservas vegetales y setas

5.4. Conservación al vacío

5.5. Encurtidos

Mapa conceptual

Glosario

Actividades finales

Paraninfo Argentina Calle José Abascal, 56 (Utopicus). Oficina 217. 28003 Madrid (España)
Tel. Fax
clientes@paraninfo.com.ar www.paraninfo.com.ar