

# 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:** 12,02 Eur

**Precio con IVA:** 12,50 Eur

**Fecha publicación:** 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 (H0TR0110) 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.

## Índice

**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.

Ediciones Paraninfo S.A. Calle José Abascal, 56 (Utopicus). Oficina 217. 28003 Madrid (España)

Tel. (+34) 914 463 350 Fax

info@paraninfo.es [www.paraninfo.es](http://www.paraninfo.es)