

Paraninfo

UF0057 - Elaboración de platos combinados y aperitivos



Editorial: Paraninfo

Autor: VÍCTOR PÉREZ CASTAÑO

Clasificación: Certificados Profesionales >
Hostelería y Turismo

Tamaño: 17 x 24 cm.

Páginas: 200

ISBN 13: 9788428365185

ISBN 10: 8428365180

Precio sin IVA: \$ 77366.00 COP

Precio con IVA: \$ 77366.00 COP

Fecha publicación: 13/03/2024

Sinopsis

Esta nueva edición actualizada ofrece una completa visión acerca de lo que la elaboración de platos combinados y aperitivos representa en nuestra cultura gastronómica.

Entremeses, aperitivos fríos y calientes, encurtidos, salazones, ahumados, canapés, tartaletas, hojaldres, lionesas..., integran un completo repertorio de apetitosas opciones que para llegar a ser una realidad precisan de un complejo trabajo de profesionales cualificados.

El autor presenta de manera exhaustiva y a la vez sencilla, técnicas básicas y tipos así como los procesos de elaboración y presentación, los métodos de regeneración y conservación y las medidas de participación en la mejora de la calidad de platos combinados y aperitivos.

El libro aborda todos los aspectos relacionados con estas especialidades: ofrece deliciosas recetas detallando ingredientes y forma de elaboración, pero también se refiere a aspectos tan importantes como el servicio y la presentación, el aseguramiento de la calidad y las actividades relacionadas con la prevención y control de insumos y procesos que evitan resultados defectuosos.

Se incluyen numerosas fotografías a todo color, mapas conceptuales, un completo glosario y una cuidada selección de actividades prácticas: de comprobación, de aplicación y de ampliación, junto a una propuesta de casos prácticos para afianzar y consolidar los aprendizajes y destrezas adquiridas. Los solucionarios están disponibles en www.paraninfo.es.

La obra responde a las exigencias curriculares y normativas de la Unidad Formativa UF0057 titulada *Elaboración de platos combinados y aperitivos* que a su vez forma parte del Módulo Formativo MF0256_1 *Elaboraciones culinarias básicas*, integrado dentro del Certificado Profesional denominado *Operaciones*

básicas de cocina.

En definitiva, se trata de un libro imprescindible para quienes interesados en el mundo de la cocina deseen formarse, aumentar sus conocimientos prácticos o simplemente disfrutar con un recetario único, completo y detallado que ofrece mucho más que meras recetas.

Víctor Pérez Castaño es técnico especialista en cocina y licenciado en Geografía e Historia. En la actualidad es profesor técnico de Formación Profesional en la Escuela de Hostelería del IES Valle de Aller (Asturias).

Índice

1. Elaboración de platos combinados y aperitivos sencillos

1.1. Definición y clasificación

Mapa conceptual

1.2. Tipos y técnicas básicas

Mapa conceptual

1.3. Aplicación de técnicas sencillas de elaboración y presentación

1.4. Aplicación de técnicas de regeneración y conservación

Mapa conceptual

Actividades finales

2. Participación en la mejora de la calidad

2.1. Aseguramiento de la calidad

Mapa conceptual

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

Mapa conceptual

Actividades finales

Glosario

Ediciones Paraninfo S.A. Calle Velázquez no. 31, 3º. Derecha, 28001 Madrid (España)

Tel. (34) 914 463 350 Fax (34) 91 445 62 18

 www.paraninfo.es