

# CONTROL DE LA CONSERVACIÓN DE LOS ALIMENTOS PARA EL CONSUMO Y DISTRIBUCIÓN COMERCIAL



**RODRÍGUEZ GONZÁLEZ, JOSÉ LUIS; LÓPEZ HERAS, CRISTINA**

## SINOPSIS

Este libro desarrolla los contenidos de la Unidad Formativa (UF1356) Control de la conservación de los alimentos para el consumo y distribución comercial, incluida en el Módulo Formativo (MF1058\_3) Tratamiento de géneros culinarios, correspondiente al Certificado de Profesionalidad HOTR0110 Dirección y producción en cocina, perteneciente a la familia profesional de Hostelería y Turismo, y regulado por el Real Decreto 1526/2011, de 31 de octubre. En el primer capítulo se explican los sistemas y métodos de conservación de alimentos para los productos que se utilizarán en la elaboración y la presentación comercial de géneros y productos culinarios. Se lleva a cabo, además, una revisión de los equipos asociados a la conservación de los alimentos. El segundo capítulo se dedica a las normas de control aplicables a la conservación de los géneros, tanto en su ejecución como en el control de la seguridad y la calidad de los alimentos. Por último, en el tercer capítulo se presta especial atención a la forma de almacenar y conservar los géneros según su naturaleza, con especial hincapié en el proceso de recepción y control de mercancías, al acondicionado posterior y a las normas higiénico-sanitarias del almacenamiento. Además, cada capítulo cuenta con tablas y cuadros de ejemplo, de información importante o de información adicional, que, junto a las numerosas imágenes (algunas de las cuales son fotografías realizadas por el autor con el fin de añadir un valioso complemento visual a los textos), favorecen la comprensión del contenido y lo completan. También se ofrecen útiles actividades finales al término de cada capítulo que permiten al lector poner en práctica, repasar y afianzar los conocimientos adquiridos. Asimismo, el enfoque elegido es práctico y el lenguaje empleado, 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 los alumnos como para los profesores que vayan a impartir los contenidos...



<b>Editorial</b>	PARANINFO
<b>Materia</b>	Actividades de hostelería y restauración
<b>EAN</b>	9788428337625
<b>Status</b>	Disponible
<b>Páginas</b>	114
<b>Tamaño</b>	240x170x0 mm.
<b>Peso</b>	240
<b>Precio (Imp. inc.)</b>	17,00€