



Editorial: Paraninfo

Autor: RAQUEL HERREROS GONZÁLEZ,
TOMÁS MAYORDOMO FELIU, ASIER
MAZORRIAGA RAMA

Clasificación: Certificados de
Profesionalidad > Hostelería y Turismo

Tamaño: 17 x 24 cm.

Páginas: 172

ISBN 13: 9788428337779

ISBN 10: 8428337772

Precio sin IVA: 16,35 Eur

Precio con IVA: 17,00 Eur

Fecha publicación: 17/02/2016

Sinopsis

Este libro desarrolla los contenidos de la Unidad Formativa (UF0818) Conservación en pastelería, incluida en el Módulo Formativo (MF1333_1) Aprovechamiento interno y conservación en pastelería, correspondiente al Certificado de Profesionalidad (HOTR0109) Operaciones básicas de pastelería, perteneciente a la familia profesional de Hostelería y Turismo, y regulado por el Real Decreto 685/2011, de 13 de mayo.

En él se explica la importancia de la conservación para el desarrollo y la elaboración posterior de los productos de pastelería y repostería. Se presta especial atención a los sistemas de conservación, envasado y regeneración de materias primas y productos elaborados. Además, se profundiza en la participación de la mejora de la calidad que permite la obtención de productos excelentes y la satisfacción de los clientes.

En el primer capítulo se presentan los diferentes sistemas de regeneración de alimentos utilizados en pastelería. En el segundo capítulo se aborda el almacenamiento y la conservación de géneros. En el tercer capítulo, se desarrollan los sistemas de envasado de géneros. En el cuarto capítulo se ofrece una visión de los sistemas de conservación y presentación comercial habitual de productos de pastelería. En el quinto y último capítulo se aborda la participación en la mejora de la calidad. Además, cada capítulo ofrece numerosos cuadros, figuras e imágenes que favorecen la comprensión y la asimilación del contenido e incorpora útiles actividades finales que permiten 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 todo 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 repostería y la pastelería.

Los autores son profesionales del sector de la Hostelería y el 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 de los Ciclos Formativos de grado medio de Cocina y Gastronomía y de grado superior de Dirección de Cocina, así como de diferentes cursos de posgrado y especialización.

Indice

Introducción normativa; **1.** Regeneración de géneros y productos de pastelería de uso común; **2.** Almacenamiento y conservación de géneros de pastelería; **3.** Envasado de géneros de pastelería; **4.** Sistemas de conservación y presentación comercial habitual de productos de pastelería; **5.** Participación en la mejora de la calidad.

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

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

info@paraninfo.es www.paraninfo.es