

# Paraninfo

## Productos de obrador



**Editorial:** Paraninfo

**Autor:** RAFAEL MEDINA MORENO

**Clasificación:** Ciclos Formativos > Industrias Alimentarias

**Tamaño:** 17 x 24 cm.

**Páginas:** 394

**ISBN 13:** 9788413661230

**ISBN 10:** 8413661234

**Precio sin IVA:** \$ 770.00 Mxn

**Precio con IVA:** \$ 770.00 Mxn

**Fecha publicación:** 24/03/2022

### Sinopsis

**El personal de obrador es toda aquella persona que participa en la elaboración de productos de repostería, confitería, bollería, panadería y pastelería, independientemente del puesto laboral que ocupe.**

Este libro desarrolla de manera clara y didáctica los contenidos del Módulo Profesional de Productos de obrador, perteneciente al ciclo formativo de grado medio de Técnico en Panadería, Repostería y Confitería, por lo que se trata de una herramienta muy útil y necesaria tanto para el alumnado de este grado, como para profesionales o interesados en la materia.

Los contenidos se dividen en once unidades, donde se explica desde la entrada de mercadería en el obrador, hasta el almacenaje, las herramientas para llevar el control de todos productos, así como conocer toda la maquinaria y útiles necesarios para la realización de multitud de elaboraciones y un amplio conocimiento en decoraciones, envasados, embalajes y distribución. Así mismo, se explican las técnicas para controlar los procesos de calidad e higiene y cómo se realizan las elaboraciones para colectividades especiales.

Al final de la obra se incluye un amplio glosario de términos, que se podrá complementar con el *Diccionario de cocina y pastelería*, publicado por Editorial Paraninfo.

El autor, **Rafael Medina Moreno**, es diplomado en Turismo por la Universidad de Granada y tiene estudios de Formación Profesional en Cocina y Pastelería. Ha dedicado más de 40 años de su vida a esta profesión, 25 de

los cuales han estado directamente relacionados con el mundo empresarial. Durante todo este tiempo ha continuado con su formación, acumulando un sinnúmero de horas de estudio e investigación, que quedan reflejadas en sus obras escritas.

## Índice

1. Las materias primas y sus características; 2. Aplicación de normas de calidad, higiene, seguridad alimentaria, protección ambiental, recursos humanos y documentación; 3. Elaboración de productos de panadería; 4. La panadería industrial; 5. Elaboraciones con distintos tipos de masa (bollería, bizcochos, etcétera); 6. Elaboraciones de pastas y galletería con masas estiradas y hojaldres; 7. Elaboraciones de pastelería; 8. Productos para colectividades especiales; 9. Decoración de productos de obrador; 10. Envasado y embalaje de los productos de obrador; 11. Métodos de conservación, ubicación y transporte de productos de obrador.

## Comercial

ZONA CENTRO

Norma Amezola

Tf: 52 1 56 2575 0552

E-MAIL: [norma.amezola@paraninfo.mx](mailto:norma.amezola@paraninfo.mx)

ZONA NORTE Y SUR

Nancy Ochoa

TF: 52 1 81 8362 1055

[nancy.ochoa@paraninfo.mx](mailto:nancy.ochoa@paraninfo.mx)

ADMINISTRACIÓN

ADMINISTRACIÓN

Guadalupe Gallegos

[ventas@paraninfo.mx](mailto:ventas@paraninfo.mx)

52 5 52 4992 649