

Paraninfo

UF0818 - Conservación en pastelería



Editorial: Paraninfo

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

Clasificación: Certificados Profesionales > Hostelería y Turismo

Tamaño: 17 x 24 cm.

Páginas: 172

ISBN 13: 9788428337779

ISBN 10: 8428337772

Precio sin IVA: \$ 430.00 Mxn

Precio con IVA: \$ 430.00 Mxn

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) Aprovisionamiento 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.

Índice

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.

Comercial

Norma Amezola
norma.amezola@paraninfo.mx
52 1 56 2575 0552

Nancy Ochoa
nancy.ochoa@paraninfo.mx
521 81 8362 1055

Administración:
Guadalupe Gallegos
ventas@paraninfo.mx
52 5 52 4992 649