

UF0817 - Aprovisionamiento interno en pastelería



Editorial: Paraninfo

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

Clasificación: Certificados Profesionales >
Hostelería y Turismo

Tamaño: 17 x 24 cm.

Páginas: 132

ISBN 13: 9788428366434

ISBN 10: 8428366438

Precio sin IVA: No disponible

Precio con IVA: No disponible

Fecha publicacion: 30/08/2024

Sinopsis

Este libro desarrolla los contenidos de la Unidad Formativa (UF0817) *Aprovisionamiento interno en pastelería*, incluida en el Módulo Formativo (MF1333_1) *Aprovisionamiento interno y conservación en pastelería*, correspondiente al Certificado Profesional (HOTR0109) *Operaciones básicas de pastelería*, de la familia profesional de Hostelería y Turismo, y regulado por el Real Decreto 685/2011, de 13 de mayo.

El aprovisionamiento de materias primas en pastelería es muy importante para el desarrollo posterior de las elaboraciones. En el libro se presta especial atención tanto a la calidad de las materias primas como al coste de las mismas que permitirán que el negocio de restauración sea rentable.

En el primer capítulo se presenta el sector de la pastelería y sus particularidades. El segundo capítulo se adentra en las materias primas con las que trabajamos en pastelería.

Finalmente, en el tercer capítulo se profundiza en la gestión del proceso de aprovisionamiento con el fin de asegurar la calidad del producto recibido, evitar mermas y garantizar el resultado del producto final.

Además, cada capítulo cuenta con numerosos cuadros, figuras e imágenes que favorecen la comprensión y asimilación del contenido. También se incorporan actividades finales para repasar y afianzar los contenidos 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 ello, esta obra es una herramienta utilísima e imprescindible tanto para los alumnos y profesores como para todos aquellos que deseen iniciarse o profundizar en el apasionante mundo de la pastelería.

Los autores son profesionales del sector de Hostelería y Turismo y están especializados tanto en pastelería como en cocina y gastronomía. Cuentan con un amplio bagaje en el sector de la restauración y, actualmente, son profesores de Formación Profesional en los ciclos formativos de Técnico de Cocina y Gastronomía y Técnico Superior en Dirección de Cocina, así como de diferentes cursos de posgrado y especialización.

Indice

1. El sector de la pastelería

Introducción

1.1. Definición de Pastelería

1.2. Tipos de establecimientos

1.2.1. Pastelería tradicional

1.2.2. Pastelería industrial

1.2.3. Distribuidor de pastelería

1.2.4. Establecimientos que venden productos de pastelería

1.2.5. Otros establecimientos especializados

1.3. Productos que se venden en una pastelería

1.3.1. Productos de confitería

1.3.2. Productos de bollería y masas fritas

1.3.3. Productos de pastelería y repostería

1.3.4. Helados

1.3.5. Tartas

1.3.6. Confituras

1.3.7. Mermeladas

1.3.8. Jaleas

1.3.9. Gelatinas

1.3.10. Pastas

1.3.11. Frutas en almíbar

1.3.12. Frutas confitadas

1.3.13. Salsas

1.3.14. Cremas de frutas

1.3.15. Productos

1.3.16. Panes especiales

1.3.17. Pastas saladas de diferentes tipos

1.3.18. Embutidos

1.3.19. Chacinas y quesos

1.3.20. Vinos y licores

1.4. El obrador de pastelería

1.4.1. Estructuras habituales de locales y zonas de producción de pastelería

1.4.2. Instalaciones del obrador de pastelería

1.4.3. Organigrama laboral de pastelería

1.4.4. Planificación y órdenes de trabajo de un obrador

1.4.5. Maquinaria y equipos básicos que lo componen

Mapa conceptual

Actividades finales

2. Las materias primas en pastelería

Introducción

2.1. Identificación de las materias primas para una correcta recepción

2.1.1. Harinas

2.1.2. Grasas

2.1.3. Lácteos y derivados

2.1.4. Ovoproductos

2.1.5. Frutas

2.1.6. Chocolates y coberturas

2.1.7. Frutos secos

2.1.8. Azúcares y varios

2.1.9. Levaduras y otros aditivos

2.2. Análisis de las características organolépticas de las materias primas y/o productos

2.2.1. Harinas

2.2.2. Grasas

2.2.3. Lácteos y derivados

2.2.4. Ovoproductos

2.2.5. Frutas

2.2.6. Chocolates y coberturas

2.2.7. Frutos secos

2.2.8. Azúcares y varios

2.3. Distribución de las materias primas según su naturaleza (perecedera o no perecedera) en almacenes, cámaras de frío o congeladores

2.3.1. Condiciones generales de almacenamiento

2.3.2. Condiciones específicas de almacenamiento de alimentos perecederos en zona de cámaras (de refrigeración y congelación)

2.3.3. Condiciones específicas de almacenamiento en economato

2.3.4. Condiciones de seguridad: APPCC

Mapa conceptual

Actividades finales

3. Aprovisionamiento de materias primas de pastelería

Introducción

3.1. Procedimientos de solicitud y gestión de géneros: métodos sencillos, documentación (albaranes) y aplicaciones

3.2. Control de calidad (estado de frescor y características organolépticas)

3.3. Transportes utilizados (isotermos, frigoríficos, congeladores)

3.4. Acondicionamiento del producto (cajas compartimentadas, bolsas y embalajes)

3.5. Control del buen estado de los embalajes en su recepción (roturas o desperfectos)

3.6. Grado de temperatura en el transporte del producto (frío positivo o negativo)

3.7. Control de peso y pedido (según solicitud y reflejo de albarán)

3.8. Necesidades básicas de regeneración y conservación, según la naturaleza del producto o materia prima

3.8.1. Harinas

3.8.2. Grasas

3.8.3. Lácteos y derivados

3.8.4. Ovoproductos

3.8.5. Frutas

3.8.6. Chocolates y coberturas

3.8.7. Frutos secos

3.8.8. Azúcares y varios

Mapa conceptual

Actividades finales

Paraninfo Argentina Calle José Abascal, 56 (Utopicus). Oficina 217. 28003 Madrid (España)

Tel. Fax

clientes@paraninfo.com.ar www.paraninfo.com.ar