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:** 192
**ISBN 13:** 9788428366380
**ISBN 10:** 8428366381
**Precio sin IVA:** $51954.00
**Precio con IVA:** $51954.00
**Fecha publicacion:** 21/01/2025

## 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 Profesional (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


**1. Regeneración de géneros y productos de pastelería de uso común**

Introducción

1.1. Regeneración: definición

1.2. Identificación de los principales sistemas de regeneración

1.2.1. Descongelación de materias primas o productos preelaborados

1.2.2. Horneado de panes o bollería precocida

1.2.3. Puesta a punto de diferentes productos para su uso concreto en elaboraciones o proceso y reciclaje de productos o elaboraciones de pastelería

1.3. Clases de técnicas y procesos

1.3.1. Técnicas descongelación

1.3.2. Técnicas de atemperado y recalentado

1.3.3. Técnicas de rehidratación

1.3.4. Técnicas de desalación

1.3.5. Técnicas de recuperación de la atmósfera normal

1.3.6. Técnicas de horneado de panes o bollería precocida

1.4. Riesgos en la ejecución

1.4.1. Riesgos higiénico-sanitarios en el proceso de regeneración

1.4.2. Errores más frecuentes en la regeneración de alimentos que afectan a la calidad del producto final

1.5. Aplicaciones

Mapa conceptual

Actividades finales

Caso práctico

**2. Almacenamiento y conservación de géneros de pastelería**

Introducción

2.1. Sistemas de conservación

2.1.1. Peligros potenciales en alimentos

2.1.2. Preservación de las propiedades organolépticas de un alimento

2.2. Clasificación de los géneros en productos frescos o perecederos o no perecederos

2.3. Necesidades de conservación de los productos o géneros en base a la clasificación anterior

2.4. Conservación de productos no perecederos: acondicionamiento y normas básicas para el almacenaje de productos

2.5. Conservación en frío positivo o negativo: aplicaciones y características básicas

Mapa conceptual

Actividades finales

Caso práctico

**3. Envasado de géneros de pastelería**

Introducción

3.1. Envasado: definición

3.2. Identificación de los principales equipos de envasado: atmósfera modificada, envasado al vacío

3.3. Etiquetado de productos: normativa y ejecución según la misma

3.4. Procesos. Riesgos en la ejecución. Aplicaciones

Mapa conceptual

Actividades finales

Caso práctico

**4. Sistemas de conservación y presentación comercial habitual de productos de pastelería**

Introducción

4.1. Conservación: definición

4.2. Presentación comercial de los géneros, productos y materias primas más comunes

4.2.1. Harinas y derivados

4.2.2. Levaduras y otros aditivos

4.2.3. Ovoproductos

4.2.4. Aceites y grasas

4.2.5. Leche y productos lácteos

4.2.6. Frutas

4.2.7. Chocolates y coberturas

4.2.8. Frutos secos

4.2.9. Azúcares

4.2.10. Carnes

4.2.11. Pescados y mariscos

4.2.12. Verduras y hortalizas

4.3. Identificación de sistemas y métodos habituales de conservación

4.3.1. Conservación por frío positivo y/o negativo

4.3.2. Deshidratación

4.3.3. Liofilización

4.3.4. Confitado

4.3.5. Compotas

4.3.6. Esterilización

4.3.7. Pasteurización y envasado al vacío o atmósfera

4.3.8. Otros métodos de conservación

4.4. Asociación de los sistemas/métodos de conservación con su adecuación a los distintos productos y equipos necesarios

4.4.1. Equipos para la conservación por frío positivo y/o negativo

4.4.2. Equipos para la deshidratación

4.4.3. Equipos para la conservación por liofilización

4.4.4. Equipos para la conservación por confitado

4.4.5. Equipos para la elaboración de compotas

4.4.6. Equipos para la conservación por calor (pasteurización, uperización y esterilización)

4.4.7. Equipos para la conservación por envasado al vacío y en atmósfera modificada

4.4.8. Equipos para la salazón

4.4.9. Equipos para el ahumado

4.4.10. Equipos para la conservación con especias

4.4.11. Equipos para la conservación con irradiación

4.4.12. Equipos para la conservación con aditivos

4.5. Fases de los procesos y riesgos en la ejecución

4.5.1. Procesos para la conservación por frío positivo y/o negativo

4.5.2. Procesos para la deshidratación

4.5.3. Procesos para la conservación por liofilización

4.5.4. Procesos para el confitado

4.5.5. Procesos para la elaboración de compotas

4.5.6. Procesos para la conservación por calor (pasteurización, uperización y esterilización)

4.5.7. Procesos para la conservación por envasado al vacío o en atmósfera modificada

4.5.8. Procesos para la salazón

4.5.9. Procesos para el ahumado

4.5.10. Procesos para la conservación con especias

4.5.11. Procesos para la conservación por irradiación

4.5.12. Procesos para la conservación con aditivos

4.6. Operaciones sencillas de conservación y presentación comercial de géneros y productos culinarios de uso común: técnicas y métodos adecuados

4.6.1. Hortalizas, frutas y verduras

4.6.2. Lácteos

4.6.3. Huevos

4.6.4. Especias

4.6.5. Legumbres

4.6.6. Carnes

4.6.7. Pescados

4.6.8. Crustáceos

Mapa conceptual

Actividades finales

Caso práctico

**5. Participación en la mejora de la calidad**

Introducción

5.1. Concepto de calidad

5.2. APYPCC (análisis de peligros y puntos de control críticos)

5.2.1. Los siete principios del APPCC

5.2.2. El proceso de implantación del sistema APPCC

5.3. Aseguramiento de la calidad

5.4. Certificación de los sistemas de calidad

5.5. Actividades de prevención y control de los insumos y procesos para tratar de evitar resultados defectuosos

5.5.1. Organización basada en procesos

5.5.2. Proceso de elaboración de productos de panificación y pastelería

5.5.3. Selección y control de proveedores

5.5.4. Operaciones de transporte
5.5.5. Recepción de materias primas
5.2.6. Almacenamiento y controles de almacén
5.5.7. Aprovisionamiento interno
Mapa conceptual
Actividades finales
Caso práctico

Paraninfo Argentina Calle José Abascal, 56 (Utopicus). Oficina 217. 28003 Madrid (España)
Tel.  Fax
clientes@paraninfo.com.ar  www.paraninfo.com.ar