Paraninfo

# Materias primas y procesos en panadería, pastelería y repostería

**Editorial:** Paraninfo
**Autor:** RAMÓN MORENO SANTACREU, MARÍA GEMA MORALES CARABALLO
**Clasificación:** Ciclos Formativos > Industrias Alimentarias
**Tamaño:** 17 x 24 cm.
**Páginas:** 358
**ISBN 13:** 9788428339278
**ISBN 10:** 8428339279
**Precio sin IVA:** $ 141358.00 COP
**Precio con IVA:** $ 141358.00 COP
**Fecha publicacion:** 19/04/2021

## Sinopsis

**La clave para un producto de calidad que garantice**
**el futuro del sector es la unión armónica**
**entre la tradición y las innovaciones**
**en procesos y materias primas.**

Este libro desarrolla los contenidos del módulo profesional de Materias Primas y Procesos en Panadería, Pastelería y Repostería, del Ciclo Formativo de grado medio en Panadería, Repostería y Confitería, perteneciente a la familia de Industrias Alimentarias.

*Materias primas y procesos en panadería, pastelería y repostería* cuenta con el asesoramiento de profesionales del sector panadero, pastelero y confitero, y de científicos del campo de la química y la nutrición. Incluye actualizaciones normativas, los más avanzados programas informáticos de gestión, nuevas tendencias, tecnologías y materias primas, junto con técnicas y usos tradicionales. Recorre todos los currículos autonómicos, desarrollándolos de forma técnica y especializada, y adaptados a las características de la etapa educativa.

Ofrece una visión actualizada y especializada del sector. Su estructura acumulativa respeta la formación continua, mientras que sus unidades cerradas permiten ajustarse a las programaciones de departamento. Es una herramienta imprescindible en los ámbitos educativo y laboral, ya que su contenido atiende a criterios de

aplicabilidad práctica.

**Ramón Moreno Santacreu** es graduado en Nutrición Humana y Dietética, y licenciado en Ciencia y Tecnología de Alimentos, especialista en Calidad y Seguridad Alimentaria. Ha trabajado como consultor en el área de la restauración colectiva y formador en seguridad alimentaria, con una estrecha relación con el sector de la panadería, la pastelería y la repostería. En la actualidad se dedica a la formación.

**María Gema Morales Caraballo** es graduada en Turismo y licenciada en Psicología. Ha desarrollado una dilatada carrera profesional en distintas ramas del sector turístico, privado y público. En la actualidad forma a profesionales del turismo y la hostelería. Es autora de otros títulos de formación publicados por esta editorial.

## Indice

**1.** Alimentos y nutrientes; **2.** Alimentación equilibrada y alérgenos; **3.** Descripción de las principales materias primas y auxiliares; **4.** Aditivos y toma de muestras; **5.** Caracterización de los productos de panadería, pastelería y repostería; **6.** Procesos de elaboración de productos de panadería, pastelería y repostería; **7.** Caracterización de los procesos de conservación; **8.** El obrador. Caracterización de equipos, instalaciones y personal.

Paraninfo Colombia Calle José Abascal, 56 (Utopicus). Oficina 217. 28003 Madrid (España)
Tel. (+34) 914 463 350 Fax
clientes@paraninfo.co  www.paraninfo.mx