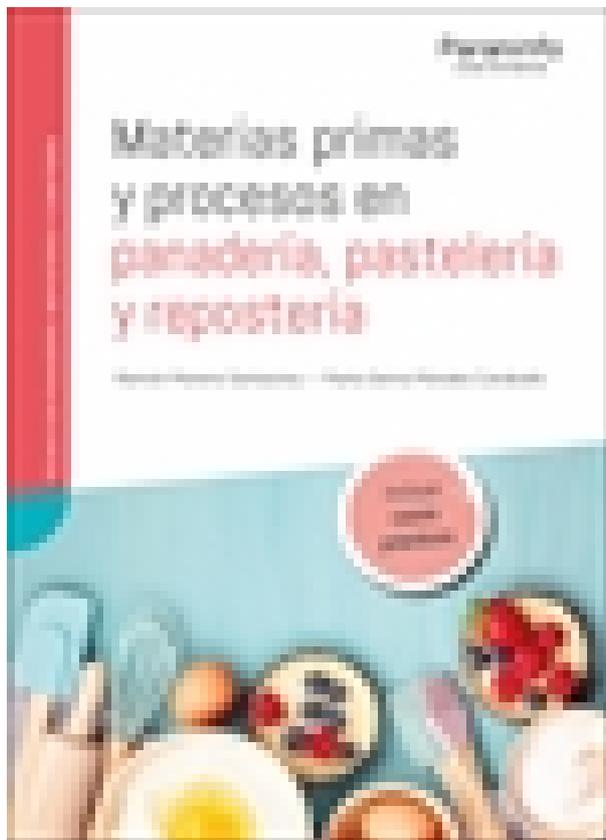


# Paraninfo

## 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:** \$ 770.00 Mxn

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

**Fecha publicación:** 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.

## Índice

**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.

## Comercial

ZONA CENTRO

Norma Amezola

Tf: 52 1 56 2575 0552

E-MAIL: norma.amezola@paraninfo.mx

ZONA NORTE Y SUR

Nancy Ochoa

TF: 52 1 81 8362 1055

nancy.ochoa@paraninfo.mx

ADMINISTRACIÓN

ADMINISTRACIÓN

Guadalupe Gallegos

ventas@paraninfo.mx

52 5 52 4992 649