

UF0817: Aprovechamiento interno en pastelería

Elaborado por: Cristina Salinas López

Edición: 5.0

EDITORIAL ELEARNING S.L.

ISBN: 978-84-16275-22-9 • Depósito legal: MA 1590-2014

No está permitida la reproducción total o parcial de esta obra bajo cualquiera de sus formas gráficas o audiovisuales sin la autorización previa y por escrito de los titulares del depósito legal.

Impreso en España - Printed in Spain

Presentación

Identificación de la Unidad Formativa:

Bienvenido a la Unidad Formativa UF0817: Aprovisionamiento interno en pastelería. Esta Unidad Formativa pertenece al Módulo Formativo MF1333_1: Aprovisionamiento interno y conservación en pastelería que forma parte del Certificado de Profesionalidad HOTR0109: Operaciones básicas de pastelería, de la familia de Hostelería y Turismo.

Presentación de los contenidos:

La finalidad de esta Unidad Formativa es enseñar al alumno a realizar bajo supervisión el aprovisionamiento interno de géneros para su utilización posterior en la preelaboración y elaboración de productos de pastelería, en función de las instrucciones recibidas. Para ello, se estudiarán el sector de la pastelería, las materias primas en pastelería y el aprovisionamiento de materias primas de pastelería.

Objetivos de la Unidad Formativa:

Al finalizar esta Unidad Formativa aprenderás a:

- Analizar la estructura y organización de las empresas de pastelería relacionándola con la producción y comercialización de los productos que obtienen.
- Diferenciar las materias primas alimentarias de uso común en pastelería, describiendo las principales variedades y cualidades.
- Efectuar la recepción de géneros de uso común en pastelería para su posterior distribución y utilización en áreas de elaboración de productos de pastelería.

Índice

UD1. El sector de la pastelería

1.1. Definición de pastelería.....	11
1.2. Tipos de establecimientos	13
1.2.1. Pastelería tradicional	14
1.2.2. Pastelería industrial	18
1.2.3. Distribuidor de pastelería.....	19
1.2.4. Establecimientos que venden productos de pastelería	21
1.2.5. Otros establecimientos especializados	22
1.3. Productos que se venden en una pastelería	24
1.3.1. Productos de confitería	25
1.3.2. Productos de bollería y masas fritas.....	29
1.3.3. Productos de pastelería y repostería.....	32
1.3.4. Helados	35
1.3.5. Tartas.....	38
1.3.6. Confituras.....	40
1.3.7. Mermeladas	42

1.3.8. Jaleas	44
1.3.9. Gelatinas.....	45
1.3.10. Pastas.....	47
1.3.11. Frutas en almíbar	48
1.3.12. Frutas confitadas	49
1.3.13. Salsas.....	51
1.3.14. Cremas de frutas.....	52
1.3.15. Productos	54
1.3.16. Panes especiales	55
1.3.17. Pastas saladas de diferentes tipos	57
1.3.18. Embutidos.....	58
1.3.19. Chacinas y quesos	60
1.3.20. Vinos y licores	63
1.4. El obrador de pastelería	65
1.4.1. Estructuras habituales de locales y zonas de producción de pastelería	67
1.4.2. Instalaciones del obrador de pastelería	68
1.4.3. Organigrama laboral de pastelería.....	71
1.4.4. Planificación y órdenes de trabajo de un obrador	75
1.4.5. Maquinaria y equipos básicos que lo componen.....	79
1.4.6. Características fundamentales, funciones y aplicaciones más comunes	81
1.4.7. Aplicación de técnicas, procedimientos y modos de operación.....	89
1.4.8. Control y mantenimiento característicos	92

UD2. Las materias primas en pastelería

2. 1. Identificación de las materias primas para una correcta recepción	103
2.1.1. Harinas	106
2.1.2. Grasas	111
2.1.3. Lácteos y derivados.....	116
2.1.4. Ovoproductos	121

2.1.5. Frutas.....	122
2.1.6. Chocolates y coberturas	124
2.1.7. Frutos secos	125
2.1.8. Azúcares y varios.....	128
2.2. Análisis de las características organolépticas de las materias primas y/o productos	131
2.3. Distribución de las materias primas según su naturaleza (perecedera o no perecedera) en almacenes, cámaras de frío o congeladores	138

UD3. Aprovisionamiento de materias primas de pastelería

3.1. Procedimientos de solicitud y gestión de géneros: métodos sencillos, documentación (albaranes) y aplicaciones	151
3.2. Control de calidad (estado de frescor y características organolépticas).....	158
3.3. Transportes utilizados (isotermos, frigoríficos, congeladores).....	161
3.4. Acondicionamiento del producto (cajas compartimentadas, bolsas y embalajes)	166
3.5. Control del buen estado de sus embalajes en su recepción (roturas o desperfectos).....	170
3.6. Grado de temperatura en el transporte del producto (frío positivo o negativo)	172
3.7. Control de peso y pedido (según solicitud y reflejo del albarán) ...	174
3.8. Necesidades básicas de regeneración y conservación, según la naturaleza del producto o materia prima.....	175

Área: **hostelería y turismo**



UD1

El sector de la pastelería

- 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
 - 1.4.6. Características fundamentales, funciones y aplicaciones más comunes
 - 1.4.7. Aplicación de técnicas, procedimientos y modos de operación
 - 1.4.8. Control y mantenimiento característicos

1.1. Definición de pastelería

La **pastelería** es un oficio que tiene una complejidad considerable ya que se tienen que llevar a cabo múltiples actividades hasta obtener el producto final que degustará el cliente por ello hay que tener muy claro tanto lo que es el negocio en sí como las manera en la que se lleva a cabo.

Las próximas páginas se centrarán en mostrar los diferentes tipos de pastelería, como la industrial y la artesanal, y los productos que se pueden encontrar en ella así como las estructuras más básicas en obradores, las maquinarias y utensilios que allí se utilizan y las estructuras jerárquicas más habituales.

En el diccionario de la Real Academia de la lengua se encuentran varias definiciones para el término pastelería. Así pues está el “local donde se hacen pasteles, pastas u otros dulces”, la “tienda donde se venden”, el “arte de trabajar pasteles, pastas, etc.” y el “conjunto de pasteles, pastas, etc.”

Lo cierto es que comúnmente el término se reduce a dos significados. El primero de ellos es para hablar de un tipo de gastronomía. Aquella que centra su producción de piezas, tanto dulces como saladas, que van desde los pasteles hasta las galletas pasando, como no, por las pastas, los budines, los postres, las masas, los rellenos, etc. Es el arte de elaborar, cocinar, decorar (porque en esta especialidad gastronómica se le presta especial atención a la decoración) diversos productos que cuentan entre sus materias primas fundamentalmente con harina, huevos, mantequilla, chocolate, vainilla y/o azúcar. También es habitual que se utilicen los frutos secos.

Por otro lado el término pastelería es bien conocido como el establecimiento donde se elaboran este tipo de productos y se venden al público. En muchas ocasiones la pastelería es conocida simplemente por su nombre comercial. También puede darse el caso de que otros establecimientos como panaderías vendan algún tipo de pasteles.

No es lo mismo hablar de productos de pastelería y repostería que de panadería o de bollería. La asociación española de la Industria de la bollería, repostería y pastelería hace la siguiente definición de cada una de ellas:

Bollería son aquellos productos que se elaboran usando fundamentalmente la harina fermentada en sus masas tras el tratamiento térmico correspondiente. Mientras, el género elaborado en pastelerías o reposterías está compuesto básicamente de masas de harina, fermentadas o no, rellena o no, cuyos ingredientes principales son aceites o grasas, agua y levadura a la que se le pueden añadir otros alimentos o aditivos.

Pastelería y repostería es más o menos lo mismo, sin embargo el matiz que se le añade a la palabra repostería equivale más a la producción más delicada y decorada y el mayor uso de cremas de relleno.



El término panadería se refiere exclusivamente a la elaboración de panes, de cualquier tipo: baguette, pan de miga, pan de pueblo, chapata, mollete, pan de molde, etc. Aunque en pastelería también pueden comprarse diversos panes.



En pastelerías también se pueden encontrar otros productos como el pan.

1.2. Tipos de establecimientos

Se entiende por **establecimiento** el espacio físico donde se ofrecen bienes o servicios que el consumidor adquirirá tras la correspondiente transacción económica marcada.

Hoy día la pastelería es un tipo de negocio muy extendido lo que ha exigido que los puntos de venta o fabricación se vayan adaptando a las diversas necesidades de la sociedad. Eso se traduce en la generación de diversidad de espacios que pueden clasificarse en relación a los productos que en él se venden u otras variables a tener en cuenta.

En las próximas páginas veremos qué tipos de establecimiento se pueden encontrar en el sector de la pastelería.

Por un lado se establecerá la diferencia entre aquella que realiza su producción de forma industrial y aquella que lo hace de forma artesanal. En este caso el tipo de producto no es lo único que las hace distintas sino también la forma de trabajar, los niveles de trabajo, el total de producción, etc.

La pastelería tradicional y la industrial también difieren en cuanto a sabor y, para muchos, en cuanto a calidad del producto. Esto hace también que los precios varíen. Un establecimiento de pastelería se puede llegar a convertir en un referente para el cliente a la hora de adquirir sus productos y por eso es importante saber qué se está vendiendo y qué busca el público. La calidad es una garantía que hará que aumenten las ventas.

Los establecimientos de pastelería (y panadería) son quizá los únicos en los que en el interior se realiza en ocasiones la producción. El resto de establecimientos alimentarios se limitan a ser más intermediarios entre otros productores y el consumidor.

Aún así los establecimientos de pastelería (produzcan sus productos o los obtengan de fábricas industriales) son considerados también comercios o puntos de venta minorista.



Los comercios mayoristas son los encargados de surtir de productos a los establecimientos. Los comercios minoristas son los que ofrecen esos productos directamente al consumidor.

Entre los establecimientos de pastelería que veremos a continuación tenemos:

- Pastelería artesanal.
- Pastelería industrial.
- Otros establecimientos:
 - Croissanterías.
 - Churrerías.
 - Bollerías.
 - Tiendas de caramelos.

1.2.1. Pastelería tradicional

Cuando se habla de tradicional suele ser común que a la gente le venga a la cabeza el sinónimo “antiguo”. Si bien es muy típico que ocurra es erróneo. El concepto tradicional tiene que ver con la tradición, no con la edad. En este caso al hablar de pastelería tradicional se habla de aquel establecimiento que realiza sus productos de **forma artesanal**.

Entendemos por pastelería tradicional la que cuenta por un lado con un taller o lugar de trabajo para elaborar los productos y por el otro con una zona de venta de los mismos. Se da el caso en muchas ocasiones que lo que se produce en el taller no se vende sólo en esa tienda sino que se comercializa con otros establecimientos que puede que vendan más diversidad de productos.

De esta manera se amplía el volumen de negocio aprovechando los recursos. Se realiza más cantidad de producción que es absorbida no sólo por los consumidores del propio producto sino por otros comercios.

Esto es importante tenerlo en cuenta porque una de las características de la pastelería artesanal es que el producto elaborado es, casi siempre, del día. No se almacena demasiado ni se conserva ya que perdería calidad y ello redundaría en pérdida de clientes. Los consumidores de pastelerías tradicionales buscan productos diferentes y con sabor a recién hecho, es la seña de identidad de este tipo de negocio.

CARACTERÍSTICAS MÁS DESTACADAS DE LA PASTELERÍA TRADICIONAL

Un espacio para el taller de elaboración de productos y un espacio para la venta.

Productos frescos y del día.

Trato cercano con el cliente. Cartera de clientes habituales.

Posibilidad de comercialización del producto con otros establecimientos.

La historia de **la pastelería está muy unida a la religión**. En la Biblia y en el Corán aparecen múltiples referencias a la miel, que combinada adecuadamente con otros ingredientes (sobretudo frutos secos como la almendra) daban como resultado sabrosos pasteles. Aunque se tienen conocimientos del oficio desde la época de los egipcios, fue en la Edad Media, en Francia, donde cobrarían importancia y se hablaría más de los “obliers” o productores de obleas que se encargaban también de la elaboración de las hostias que simbolizaban el cuerpo de Cristo en la ceremonia religiosa cristiana.

Poco a poco el pueblo accederá a esos productos y otros pasteles dulces y salados que los artesanos van realizando y se afianzará así la unión con la religión hasta el punto de que los años litúrgicos marcarán los postres.

En esa misma época tienen lugar las Cruzadas donde los guerreros marchan a otras zonas de tradiciones distintas y donde encuentran productos culinarios nuevos como el hojaldre que será incorporado en la elaboración de pasteles.

En España es en 1440 una ordenanza utiliza por primera vez la palabra pasteleros. Y es curiosamente la unión con **las farmacias** lo que se dice que produjo el origen de los primeros establecimientos pasteleros. Se sabe que

en aquella época a muchos medicamentos se les recubría con azúcar para enmascarar el desagradable sabor cuando las recetas eran preparadas en la rebotica.



La aparición de muchos productos de pastelería vinieron por la necesidad de hacer que se conservaran algunos alimentos por más tiempo. De ahí nació, por ejemplo, la leche condensada, cuando se calentaba el lácteo con mucha azúcar. O también las mermeladas que se descubrieron al poner la fruta bajo los efectos de la cocción.

Como hemos dicho cuando se habla de la pastelería tradicional hay que añadirle casi a la vez el concepto artesanal. Esto conlleva también que a la hora de realizar el trabajo en el taller de producción del establecimiento no exista ninguna jerarquía clara establecida ya que suele ocurrir que todos hagan de todo o que se trate de una división simple de trabajo en el que hay un jefe y varios operarios a su cargo que al mismo tiempo que trabajan elaborando el producto trabajan como dependientes vendiéndolo.

Maestro pastelero
Oficiales
Atudantes y aprendices

La pastelería tradicional está íntimamente ligada a fechas concretas ya que los consumidores de pasteles estacionales siempre suelen ser fieles a su establecimiento habitual para realizar esa compra.

Según diversas celebraciones, santorales o épocas del año podemos encontrar establecimientos u obradores que incluso subsistan a base de la gran cantidad de producto que venden en esas fechas concretas.

Entre esos productos tenemos:

– **En Semana Santa:**

- Monas de pascua. Típicas en la región de Levante y también en Castilla. Simbolizan el fin de la Cuaresma.
- Torrijas. Es pan bañado en leche, canela, limón, algún licor fritos y recubiertas de azúcar. Algunas provincias la toman también en Navidad.
- Pestiños. Harina frita formando un lazo. Típico de la zona de Andalucía.
- Bueñuelos. Son bollos que en ocasiones van rellenos.
- Leche frita. Contiene bechamel, se fríe y al final se reboza de azúcar.
- Huevos de pascua. Son figuras de chocolate.

– **En Navidad:**

- Alfajores. Pasta de almendras y miel.
- Cortadillos. Rellenos de cabello de ángel por lo general.
- Polvorones.
- Turrónes.
- El roscón de reyes (típico del día 6 de enero).
- Borrachuelo. Típico de la provincia de Málaga. Están recubiertos de azúcar.

– **En Noviembre:**

- Huesos de santo. En España se celebra el 1 de noviembre el día de Todos los Santos y por esa fecha son muy típicos estos dulces. Está elaborado con una pasta de almendra y relleno con dulce de yema. Su nombre viene porque recuerdan a una tibia.

Todos estos dulces suelen tener el valor añadido de ser mejores en cuanto a calidad y cuanto a salud por estar elaborados con materias primas muy seleccionadas. Es por eso que se convierten en un reclamo y pueden hacer de una pastelería un lugar muy concurrido en esas fechas llegando incluso a contratar a más gente eventualmente. La desventaja competitivamente hablando radica en que se invierte más tiempo y personal para la producción de esos días.

1.2.2. Pastelería industrial

Si antes decíamos que la pastelería tradicional es la que se asociaba mentalmente con la antigüedad, ahora al hablar de pastelería industrial a la mente viene directamente la imagen de una gran fábrica donde se realiza de forma automática el producto y su posterior envasado.

Las características del taller de fabricación son muy diferentes a la anterior sobre todo al hablar de **maquinaria** y espacio físico. Las pastelerías industriales tienen una cartera de clientes más amplia que las tradicionales lo que provoca que además deban tener personal y material para hacer grandes cantidades de transporte de mercancías.

Ahora bien, la pastelería industrial puede tener entre sus recetas pasteles tradicionales que buscan asemejarse a los originales realizados en un taller artesanal sólo que teniendo más en cuenta el nivel de conservantes para que el producto tenga una fecha de consumo preferente mayor. De hecho muchas grandes empresas de pastelería y bollería industrial remontan sus orígenes a un pequeño local de estilo tradicional que, sobrepasados por el número de clientes y viendo las posibilidades de un mercado en expansión, se aventuraron a abrir grandes grupos comerciales aumentando de este modo considerablemente la facturación anual.

Las pastelerías industriales abarcan una amplia gama de productos para abaratar costes y llegar hasta una clientela más amplia. En ellas se elabora mucha cantidad de carácter muy parecido de una manera rápida y más sencillamente que de la manera artesanal. Sin embargo la calidad tiende a ser por lo general bastante inferior y se pierde el valor añadido del contacto directo con el cliente que se convierte en muchos casos en garantía de venta.

Los establecimientos industriales tienen unas características muy claras y definidas. Son edificios situados fundamentalmente en polígonos que cuentan con operarios que saben manejar unas sofisticadas máquinas que elaboran en grandes cantidades tanto los ingredientes por individual (por ejemplo las masas, las cremas, las mermeladas, etc.), como el producto final, además de el envasado y etiquetado correspondiente.

En las pastelerías industriales lo habitual es que los clientes sean otras empresas que se encargan de su venta directa al público (supermercados, otros establecimientos de pastelería, restaurantes, etc.)

CARACTERÍSTICAS MÁS DESTACADAS DE LA PASTELERÍA INDUSTRIAL

Grandes fábricas.

Productos envasados.

Elevado volumen de facturación.

Venta al por mayor.

Exportación del producto al resto del territorio nacional o al extranjero.

Sofisticadas máquinas de elaboración del producto en grandes cantidades.

1.2.3. Distribuidor de pastelería

Al distribuidor de pastelería podemos considerarlos como una especie de **mediador**. El distribuidor puede tratar tanto con la pastelería industrial como con la artesanal y es la empresa que se encarga de hacer llegar ese producto a otros establecimientos de venta.

Básicamente su actuación es la de intermediario comprando grandes cantidades del producto a granel para después venderlo a otros locales comerciales obteniendo en esa transacción alguna ganancia.

El distribuidor de pastelería puede tener su propio taller pero habitualmente, y si hablamos de un gran volumen de transacciones de producto, trabajan con una o varias pastelerías industriales o artesanales al mismo tiempo para ofrecer variedad de productos a sus clientes.

En el mundo de la distribución las competencias son muy grandes y no lo es menos cuando estamos hablando del sector de la pastelería. Al existir una línea de productos específica los distribuidores tienen que ofrecer un valor añadido en sus ventas y esto suele traducirse en descuentos al comprador cuando mayor es el volumen de compra. Otro valor añadido que se ha incrementado en los últimos años es la rapidez en disponer del producto y la eficacia a la hora de hacerlo llegar.

CARACTERÍSTICAS MÁS DESTACADAS DEL DISTRIBUIDOR DE PASTELERÍA

Intermediario entre pastelería artesanal o industrial y otros establecimientos de venta.

Puede trabajar con varias pastelerías y varios establecimientos al mismo tiempo.

El objetivo es obtener ganancia económica en sus transacciones.

Trabaja en un mercado mayorista.

Presenta valores añadidos como portes gratis o reducción del precio final si aumenta el pedido.

En el mundo empresarial a la hora de hablar de distribuidores podemos encontrarnos con que se refieren a ellos como “autorizados” o “exclusivos”.

El distribuidor autorizado es el que ofrece la garantía del fabricante porque está respaldado por él. Pero puede darse el caso de que en la misma ciudad o provincia haya varios como él.

El distribuidor exclusivo es aquel que trabaja con esa garantía que ofrece el fabricante pero que además no cuenta con ninguna otra empresa que le haga la competencia en su zona de ventas. Trabaja generalmente en un ámbito geográfico acotado tras el acuerdo al que llega con el fabricante en base a la demanda.



También podemos hablar de distribuidor independiente que son aquellas empresas que trabajan para si mismas y aunque realicen sus pedidos a otras grandes empresas no trabajan para ellas ni están respaldadas por ellas. Generalmente los distribuidores independientes suelen trabajar en áreas geográficas restringidas limitándose al ámbito regional o local.