

MF1778_3: Supervisión y ejecución de
operaciones de acabado y presentación de
productos de pastelería

Elaborado por: Paula Rodríguez Méndez

Edición: 5.0

EDITORIAL ELEARNING S.L.

ISBN: 978-84-16492-62-6

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:

Bienvenidos al Módulo Formativo **MF1778_3: Supervisión y ejecución de operaciones de acabado y presentación de productos de pastelería**, que forma parte del certificado de profesionalidad **HOTR0210: Dirección y producción en pastelería**, de la familia profesional de **Hostelería y turismo**.

Presentación de los contenidos:

La finalidad de este Módulo Formativo es enseñar al alumno a supervisar y ejecutar las operaciones de acabado y presentación de productos de pastelería.

Para ello, en primer lugar se estudiará la aplicación de procesos de aprovisionamiento interno para la ejecución de operaciones de acabado y presentación de productos de pastelería, la supervisión de elaboraciones específicas para el acabado y la presentación de postres y la decoración y exposición de elaboraciones de pastelería. Por último, también se profundizará en el control de procesos de envasado, conservación y regeneración de géneros crudos, semielaborados y elaboraciones de decoraciones de pastelería.

Objetivos del Módulo Formativo:

Al finalizar este módulo formativo aprenderás a:

- Organizar el proceso de aprovisionamiento interno de géneros, preelaboraciones y elaboraciones necesarias de acuerdo con planes de producción determinados.

MF1778_3: Supervisión y ejecución de operaciones de acabado y presentación de productos de pastelería

- Desarrollar los procesos de terminado y envasado de productos de pastelería, aplicando las técnicas inherentes a cada proceso.
- Diseñar y realizar decoraciones para los productos de pastelería aplicando las técnicas gráficas y de decoración.
- Aplicar procedimientos de supervisión de procesos de elaboración, presentación y conservación de todo tipo de productos de pastelería, controlando los resultados intermedios y finales derivados de los mismos.

Índice

UD1. Aplicación de procesos de aprovisionamiento interno para la ejecución de operaciones de acabado y presentación de productos de pastelería	9
1.1. Deducción y cálculo de necesidades de géneros	11
1.2. Procedimientos de solicitud y gestión de géneros	20
1.3. Formalización de documentación.....	33
1.3.1. Vale de pedidos	33
1.3.2. Parte de consumos diarios	35
1.3.3. Inventario o control de existencias en stock.....	37
1.4. Ejecución de operaciones de regeneración que precisen los géneros.....	48
UD2. Supervisión de elaboraciones específicas para el acabado y presentación de postres.....	67
2.1. Fuentes de información y bibliografía.....	69
2.2. Clasificación, descripción y aplicaciones:	73
2.2.1. Glaseados	73
2.2.2. Merengues	76
2.2.3. Pinturas de cobertura	80
2.2.4. Gelatinas	85
2.2.5. Almíbares y baños.....	86

- 2.3. Fases de los procesos, riesgos en la ejecución y control de resultados 89
- 2.4. Realización de operaciones necesarias para la obtención de elaboraciones específicas, aplicando las respectivas técnicas y procedimientos de ejecución y control 98
- 2.5. Justificación y realización de posibles variaciones..... 123

UD3. Supervisión de la decoración y exposición de elaboraciones de pastelería 149

- 3.1. Necesidades de acabado según tipo de elaboración, modalidad de comercialización y tipo de servicio 151
- 3.2. Normas y combinaciones organolépticas básicas 159
- 3.3. Realización de motivos decorativos: 170
 - 3.3.1. Decoraciones con cobertura de chocolate: glaseados y baños de chocolate..... 170
 - 3.3.2. Decoraciones con azúcar: pastillaje, glasa, fondant, caramelo soplado y crocant y otros 175
 - 3.3.3. Decoraciones con mazapán: figuritas, forrado de pasteles, tartas y otros..... 184
 - 3.3.4. Decoraciones con frutas: talla de frutas..... 186
- 3.4. Teoría y valoración del color en pastelería..... 192
- 3.5. Contraste y armonía..... 202
- 3.6. Sabor, color y sensaciones 210
- 3.7. El dibujo aplicado a la repostería: Instrumentos, útiles y materiales de uso más generalizado. Diseño de bocetos y modelos gráficos aplicando las técnicas correspondientes214
- 3.8. Experimentación y evaluación de resultados..... 224

UD4. Control de procesos de envasado, conservación, y regeneración de géneros crudos, semielaborados y elaboraciones de decoraciones de pastelería 243

- 4.1. Regeneración: Definición..... 245
- 4.2. Identificación de los principales sistemas de regeneración: .. 253
 - 4.2.1. Descongelación de materias primas o productos pre-elaborados 254
 - 4.2.2. Puesta a punto de diferentes productos para su uso concreto en elaboraciones o proceso y reciclaje de productos o elaboraciones de pastelería..... 259

4.3. Clases de técnicas y procesos.....	261
4.4. Riesgos en la ejecución	269
4.5. Aplicaciones	275
4.6. Sistemas de conservación: vacío, refrigeración o congelación	282
4.7. Conservación de productos no perecederos: acondicionamiento y normas básicas para el almacenaje de productos .	290
4.8. Envasado: Definición.....	297
4.9. Identificación de los principales equipos de envasado: atmósfera modificada, envasado al vacío.....	302
4.10. Etiquetado de productos: normativa y ejecución según la misma.....	309
4.11. Procesos. Riesgos en la ejecución. Aplicaciones	318
4.12. Asociación de los sistemas/métodos de conservación con su adecuación a los distintos productos y equipos necesarios.....	323
4.13. Fases de los procesos y riesgos en la ejecución.....	331
Glosario	349
Soluciones.....	351
Anexo	353

Área: hostelería y turismo

UD1

Aplicación de procesos de aprovisionamiento interno para la ejecución de operaciones de acabado y presentación de productos de pastelería

- 1.1. Dedución y cálculo de necesidades de géneros
- 1.2. Procedimientos de solicitud y gestión de géneros
- 1.3. Formalización de documentación
 - 1.3.1. Vale de pedidos
 - 1.3.2. Parte de consumos diarios
 - 1.3.3. Inventario o control de existencias en stock
- 1.4. Ejecución de operaciones de regeneración que precisen los géneros

1.1. Deducción y cálculo de necesidades de géneros

El jefe del obrador es el responsable de elaborar el plan de acción a la hora de realizar un cálculo adecuado y racional de los materiales necesarios. La cantidad de género contenido en cada almacén dependerá de las necesidades del momento, así como de las dimensiones de éste. Este trabajo debe realizarse minuciosamente para no acumular productos que ocupen innecesariamente espacio y que corren el riesgo de estropearse.

El **jefe del obrador** es el encargado de la producción diaria y debe ser un profesional con conocimientos técnicos de pastelería y repostería, así como de decoración y presentación y de dirección de la proceso de producción. Así mismo ha de estar al corriente de la legislativa vigente en cuanto a seguridad, salud ambiental y riesgos laborales.

Para hacer un buen cálculo de necesidades el jefe del obrador debe tener en cuenta:

- La producción
- Los materiales y productos necesarios para la producción.

La **ficha técnica** de las distintas elaboraciones, donde se recoge toda la información necesaria para la producción, ayuda a tener un control sobre los productos y la producción.



A la hora de realizar un cálculo racional y prudente de las materias primas necesarias para la producción es necesario tener en cuenta las dimensiones del obrador, ya que un obrador grande produce más que uno pequeño, y por lo tanto necesitará una cantidad superior de materiales.

Para hacer un buen cálculo de los productos necesarios lo primero que debe conocer el responsable es qué productos necesita , cuántos necesita y para qué los necesita. Lo siguiente que debe conocer es dónde y a quién comprar.

Los géneros deben adquirirse en función de las necesidades previsibles a corto plazo y atendiendo a criterios de salud e higiene, por eso a la hora de adquirir productos debemos tener en cuenta lo siguiente:

- Los alimentos deben presentarse en buenas condiciones.
- Las características de conservación y almacenamiento de los productos, así como su refrigeración.
- Comprar alimentos frescos y de temporada.
- Comprobar los embases.

Existen muchos tipos de ficha técnica. La información que recogería una ficha técnica descriptiva de una elaboración sería esta:

- Código
- Nombre de la preparación
- Categoría
- Aporte calórico
- Tiempo de la preparación
- Rendimiento
- Argumentación comercial
- Argumentación técnica
- Fotografía del plato montado
- Transporte
- Distribución
- Proceso
- Producto

- Cantidades
- Total
- Precio por unidad
- Precio total
- Propiedades organolépticas
- Técnicas
- Puntos críticos
- Vida útil
- Conservación y almacenamiento.
- Montaje
- Coste receta
- Recomendación

En pastelería y repostería se suele emplear el **“relevé”**, que sería un parte diario de control de existencias y consumo de materias primas, y que es responsabilidad exclusiva del jefe del departamento.

El relevé recoge la siguiente información correspondiente a una semana:

- Código
- Género
- Unidades
- Existencias anteriores
- Entrada: de lunes a domingo y suma total entradas semanales.
- Existencias actuales
- Salida
- Precio
- Importe

De esta forma puede llevarse un control del género necesario según el movimiento de éste, que va a depender, en buena medida, de su producción.



Definición

Relevé: hoja de control de existencias y consumo de materias primas.

El relevé recoge toda la información detallada correspondiente al consumo diario de género y es una gran herramienta que facilita un control de las existencias ya que contiene las existencias antiguas, actuales, entradas, salidas... En este parte diario constará toda la información relativa a una semana de consumo, y en base a esto, el encargado de la adquisición de género, realizará los pedidos necesarios.

El relevé es el documento que describe únicamente las existencias que hay al finalizar la jornada, es decir, refleja lo que sobra en cada partida. Por lo tanto nos dice la cantidad de productos que es necesario reponer. En base a éste, el jefe de obrador efectuará el pedido correspondiente.

Es muy importante indicar la unidad de medida de cada producto: kg, Lt...

Relevé	De	Pastelería
Código	Género	Cantidad/unidad
001	Azucar	
013	Harina	
022	Leche	
031	Huevos	
044	Levadura	
085	Fresas	
091	Vainilla	
051	Margarina	
FIRMA	FECHA	Pastelería pirrakas
.....	.../.../...	

Código	Nombre de la preparación	Categoría	Valor nutricional	Tiempo preparación	Rendimiento
Argumentación comercial		Foto del plato montado			
Argumentación técnica		Transporte		Distribución	
Proceso	Producto	Cantidad	Total	Precio por unidad	Precio Total
Propiedades organolépticas		Vida útil		Conservación y almacenaje	
Técnicas	Puntos críticos	Montaje	Coste receta	Recomendación	



Relevé: semana del _____ al _____ de _____ de _____									
Cód. Género unid. Ex ant. Entrada.					Ex act. Salida.				
Precio importe									
				LMXJVSD	SUMA		LMXJVSD		

NOTA: hoy en día existen sistemas informáticos que facilitan mucho esta labor.

Código	Nombre de la preparación	Categoría	Valor nutricional	Tiempo preparación	Rendimiento
	Flan de vainilla	Postre			
Argumentación comercial		Foto del plato montado			
Flan de vainilla					
Argumentación técnica		Transporte		Distribución	
Postre lácteo, horneado y caramelizado					
Proceso	Producto	Cantidad	Total	Precio por unidad	Precio Total
	Leche	0.250 Lt			
	Huevos	2 U			
	Azúcar	0.125 Lt			
	Vainilla	0.005 Lt			
	Agua.	0.05 Lt			
Propiedades organolépticas		Vida útil		Conservación y almacenaje	
Técnicas	Puntos críticos	Montaje	Coste receta	Recomendación	



Flan de vainilla

Código	Nombre de la preparación	Categoría	Valor nutricional	Tiempo preparación	Rendimiento
	Crema pastelera	Postre			
Argumentación comercial		Foto del plato montado			
Crema base					
Argumentación técnica		Transporte		Distribución	
Relleno					
Proceso	Producto	Cantidad	Total	Precio por unidad	Precio total
	Leche Huevos Crema de leche	0.5 Lt 3 U 1 Lt			
Propiedades organolépticas		Vida útil		Conservación y almacenaje	
Técnicas	Puntos críticos	Montaje	Coste receta	Recomendación	

El jefe del obrador es el responsable de la planificación de la producción, del control de la calidad, de realizar los pedidos y compras según sus previsiones, así como del correcto mantenimiento de las instalaciones y maquinaria del obrador. También sería el encargado de seleccionar al personal de trabajo e incluso de su formación, en caso de ser necesario.

El jefe del obrador deberá vigilar las posibles pérdidas que pudieran originarse y analizar las causas para intentar solventarlas.

El encargado de las adquisición de materiales se basará en el **relevé** para deducir y calcular las necesidades de géneros. En este documento se reflejan las entradas y salidas del almacén a través de los albaranes de entrada y los vales de salida.

A la hora de realizar un pedido, el responsable debe hacer constar la calidad de los mismos y otras características.

El jefe del obrador empleará la **ficha técnica** para calcular los costes y los beneficios.

Otro documento necesario en toda empresa es el **escandallo**. En este documento se refleja el rendimiento de un producto y su precio, atendiendo a los procesos derivados de la transformación de éstos.

Los **vales** son utilizados para retirar productos. La retirada de productos debe quedar reflejada en el **inventario**. Así se podrán observar las salidas y consumos de géneros, así como las necesidades de reposición.

Por lo tanto, en función de sus previsiones, el jefe del obrador solicitará un pedido por medio de **la hoja de pedido**, teniendo en cuenta las necesidades. En la hoja de pedido debe constar:

- El proveedor
- El pedido
- La cantidad
- Firma
- Fecha

El jefe del obrador deberá encargarse de la logística del obrador, registrando los consumos, las entradas, las salidas... así mismo debe ocuparse de la adecuada ubicación y conservación de las existencias.

Este profesional, responsable de la producción efectúa las operaciones de reposición de acuerdo a un cálculo de necesidades, y para ello deberá previamente realizar un estudio comparativo entre varios proveedores, y tras éste, elegir al que más se adapte a sus necesidades y demandas.

El jefe del economato será el responsable de la logística del economato, y deberá llevar un control exhaustivo de las entradas y las salidas del almacén, así como de realizar un inventario, donde se reflejarán las existencias.

Como responsable de la recepción de suministros de los proveedores tendrá que gestionar las diferentes operaciones de almacenaje: guardar la mercancía bajo vigilancia, ubicarla en su lugar correspondiente y proceder a su registro. Cada artículo que sale del almacén será inmediatamente dado de baja en el inventario.



- El **jefe del obrador** es el encargado de la producción diaria y debe ser un profesional con conocimientos técnicos de pastelería y repostería, así como de decoración y presentación y de dirección de la proceso de producción. Así mismo ha de estar al corriente de la legislativa vigente en cuanto a seguridad, salud ambiental y riesgos laborales.
- La **ficha técnica** recoge toda la información necesaria para la producción.
- El **relevé** es la hoja de control de existencias y consumo de materias primas.
- El **escandallo** refleja el rendimiento de un producto y su precio, atendiendo a los procesos derivados de la transformación de éstos.
- En función de sus previsiones, el jefe del obrador solicitará un pedido por medio de **la hoja de pedido**, teniendo en cuenta las necesidades.
- Los **vales** son utilizados para retirar productos.
- El jefe del obrador solicitará, en función de sus previsiones, un pedido por medio de **la hoja de pedido**, teniendo en cuenta las necesidades. En la hoja de pedido debe constar: proveedor, pedido, cantidad ,firma, fecha
- El **jefe del economato** será el responsable de la logística del economato, y deberá llevar un control exhaustivo de las entradas y las salidas del almacén, así como de realizar un inventario, donde se reflejarán las existencias.

1.2. Procedimientos de solicitud y gestión de géneros

La gestión y solicitud de géneros es una tarea que corresponde al **jefe del obrador**, y debe llevarla a cabo en base a unas previsiones, según las necesidades del momento.

Para realizar un buen proceso de solicitud de géneros debemos tener en cuenta:

- El precio
- La calidad del producto
- La calidad del servicio
- Las condiciones de pago

El **inventario** refleja el nivel de existencias de un producto, lo que va a permitir al responsable de las compras, deducir las necesidades de adquisición de género en base a las existencias. Éstas han de bastar para dar respuesta a las demandas de los clientes.

Una mala gestión del inventario genera pérdidas en cualquier empresa. Un inventario demasiado pequeño, incapaz de cubrir las necesidades del cliente, ocasionaría la pérdida de éste y por tanto una pérdida de beneficios. Un inventario demasiado grande, si no produce las salidas necesarias, provocaría un elevado coste para la empresa.

El inventario óptimo es aquel que permite dar respuesta a las necesidades a partir de una inversión mínima, es decir obtener los máximos beneficios al menor coste posible.

Factores a tener en cuenta a la hora de realizar un inventario:

1. Movimiento de la producción.
2. Capacidad adquisitiva
3. Vida útil del producto
4. Capacidad de respuesta del proveedor.
5. Capacidad de almacenamiento.
6. Capital suficiente para la adquisición de productos.