Prólogo

Este libro está pensado para el **Certificado de Profesionalidad HOTR0109 Operaciones Básicas de Pastelería** ya que se abordan todos los temas y aspectos solicitados en los módulos formativos:

- MF1333 Aprovisionamiento interno y conservación en pastelería.
- MF1334 Preelaboración, elaboración y presentación en pastelería.

También se incluye la unidad formativa común que es la **UF0053 Aplicación de normas y condiciones higiénico-sanitarias en restauración**.

En el desarrollo de los diversos temas y apartados se ha buscado un enfoque sencillo, práctico y didáctico ya que va enfocado a público que entra en contacto por primera vez con el mundo de la pastelería.

Los contenidos son conocimientos adquiridos durante una prolongada vida laboral, con la compañía de grandes maestros, que dejaron en mí su sabiduría y destreza. Con este manual quiero agradecerles que compartieran conmigo sus conocimientos.

Es un homenaje a los maestros artesanos de la pastelería.

Quien no cuida sus raíces no llega a ser árbol, se queda en matojo.

El autor