

ELABORACIÓN Y PRESENTACIÓN DE HELADOS



Área: Sin clasificar
Modalidad: Teleformación
Duración: 60 h
Precio: Consultar

[Curso Bonificable](#)
[Contactar](#)
[Recomendar](#)
[Matricularme](#)

OBJETIVOS

Preelaborar, preparar, presentar y conservar toda clase de productos de repostería y definir sus ofertas, aplicando con autonomía las técnicas correspondientes, consiguiendo la calidad y objetivos económicos establecidos y respetando las normas y prácticas de seguridad e higiene en la manipulación de alimentos son las competencias generales a desarrollar por los profesionales de este ámbito. Así, con el presente curso podrá adquirir los conocimientos necesarios para elaborar y presentar helados.

CONTENIDOS

UNIDAD FORMATIVA 1. ELABORACIÓN Y PRESENTACIÓN DE HELADOS

UNIDAD DIDÁCTICA 1. MAQUINARIA, EQUIPOS Y UTENSILIOS BÁSICOS PARA LA ELABORACIÓN DE HELADOS.

Clasificación y descripción según características, funciones y aplicaciones.

Ubicación y distribución.

Aplicación de técnicas, procedimientos y modos de operación y control característicos.

Características de la maquinaria utilizada.

Utillaje y herramientas del obrador de pastelería.

UNIDAD DIDÁCTICA 2. MATERIAS PRIMAS MÁS UTILIZADAS PARA LA ELABORACIÓN DE HELADOS.

Principales materias primas:

* Grasas.

* Lácteos y derivados.

* Ovoproductos.

* Frutas.

* Chocolates y coberturas.

* Frutos secos.

* Azúcares y varios.

Análisis de las características organolépticas de las materias primas y/o productos.

Presentación comercial de las diferentes materias primas y categorías comerciales.

Distribución de las materias primas según su naturaleza (perecedera o no perecedera) en almacenes, cámaras de frío o congeladores.

Aplicaciones de las materias primas en la elaboración de productos hechos a base de masas y pastas.

UNIDAD DIDÁCTICA 3. DESARROLLO DE PROCESOS DE APROVISIONAMIENTO INTERNO Y REGENERACIÓN DE MATERIAS PRIMAS, PREELABORACIONES Y ELABORACIONES BÁSICAS DE MÚLTIPLES APLICACIONES PARA LA ELABORACIÓN DE HELADOS.

Deducción y cálculo de necesidades de géneros, preelaboraciones y elaboraciones básicas de múltiples aplicaciones.

Aprovisionamiento interno: formalización de documentación y realización de operaciones.

Ejecución de operaciones de regeneración que precisen los géneros, preelaboraciones y elaboraciones básicas.

UNIDAD DIDÁCTICA 4. TÉCNICAS BÁSICAS PARA LA ELABORACIÓN DE HELADOS.

Procesos de ejecución de fases.

Pasteurización.

Homogeneización.

Maduración.

Terminología básica.

UNIDAD DIDÁCTICA 5. HELADOS.

Clasificación y descripción de las elaboraciones más importantes:

- Helados de crema.
- Helados de fruta.
- Sorbetes.
- Biscuit, perfectos helados y soufflés helados.
- Tartas heladas.

Esquemas de elaboración característicos: fases de los procesos, instrumentos, técnicas y procedimientos aplicables, riesgos en la ejecución, resultados y controles.

Fuentes de información y bibliografía.

Justificación y realización de posibles variaciones.

UNIDAD DIDÁCTICA 6. DECORACIÓN Y EXPOSICIÓN DE HELADOS.

Necesidades de acabado según tipo de elaboración, modalidad de comercialización y tipo de servicio.

Normas y combinaciones organolépticas básicas.

Realización de motivos decorativos.

Teoría y valoración del color en heladería.

Contraste y armonía.

Sabor, color y sensaciones.

Realización de operaciones necesarias para la decoración y presentación de helados de acuerdo con su definición y estándares de calidad predeterminados. Justificación de posibles variaciones.

Experimentación y evaluación de resultados.

UNIDAD DIDÁCTICA 7. PARTICIPACIÓN EN LA MEJORA DE LA CALIDAD EN PRODUCTOS DE HELADERÍA.

Aseguramiento de la calidad.

APYPCC (análisis de peligros y puntos de control críticos).

Certificación de los sistemas de calidad.

Actividades de prevención y control de los insumos y procesos para tratar de evitar resultados defectuosos.