
PROGRAMA FORMATIVO

ELABORACIÓN Y PRESENTACIÓN DE HELADOS

Código: 4840

➤ **Modalidad:** Distancia

➤ **Duración:** 80 horas

➤ **Objetivos:**

Realizar las operaciones previas a las elaboraciones de heladería analizando las fichas técnicas, así como las operaciones básicas de heladería reconociendo y aplicando diversos procedimientos. Poner a punto los equipos de elaboraciones de heladería, reconociendo los dispositivos y funcionamiento de los mismos. Obtener todo tipo de helados, granizados, sorbetes y mezclas de múltiples aplicaciones, justificando su composición y aplicando las técnicas relacionadas. Decorar y presentar el producto relacionando las diferentes elaboraciones y valorando los criterios estéticos con las características del producto final.

➤ **Contenidos:**

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.

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.

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.

Técnicas básicas para la elaboración de helados

Procesos de ejecución de fases.

Pasteurización.

Homogeneización.

Maduración.

Terminología básica.

PROGRAMA FORMATIVO

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.

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.

Participación en la mejora de la calidad en productos de heladería

Aseguramiento de la calidad.

APYPC (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.