



**LA FORMACIÓN ES LA CLAVE
DEL ÉXITO**

Guía del Curso

Elaboración y presentación de helados.

HOTR0509 - Repostería

Modalidad de realización del curso: -

Titulación: [Diploma acreditativo con las horas del curso](#)

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 PARA LA ELABORACIÓN DE HELADOS

1. Introducción
2. Clasificación, descripción, aplicaciones de técnicas, procedimientos y modos de operación y control, según características, funciones y aplicaciones
3. Ubicación y distribución
4. Características de la maquinaria utilizada

5. Utillaje y herramientas del obrador de pastelería
6. Resumen

MATERIAS PRIMAS MÁS UTILIZADAS PARA LA ELABORACIÓN DE HELADOS

1. Introducción
2. Principales materias primas
3. Análisis de las características organolépticas de las materias primas y/o productos
4. Presentación comercial de las diferentes materias primas y categorías comerciales
5. Distribución de las materias primas según su naturaleza (perecedera o no perecedera) en almacenes, cámaras de frío o congeladores
6. Aplicaciones de las materias primas en la elaboración de helados
7. Resumen

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

1. Introducción
2. Dedución y cálculo de necesidades de géneros, preelaboraciones y elaboraciones básicas de múltiples aplicaciones
3. Aprovisionamiento interno: formalización de documentación y realización de operaciones
4. Ejecución de operaciones de regeneración que precisen los géneros, preelaboraciones y elaboraciones básicas 1
5. Resumen

TÉCNICAS BÁSICAS PARA LA ELABORACIÓN DE HELADOS

1. Introducción
2. Procesos de ejecución de fases

3. Pasteurización
4. Homogeneización
5. Maduración
6. Terminología básica aplicada a la elaboración de helados
7. Resumen

HELADOS

1. Introducción
2. Clasificación y descripción de las elaboraciones más importantes
3. Helados de crema
4. Helados de fruta
5. Sorbetes
6. Biscuits, perfectos helados y soufflés helados
7. Tartas heladas
8. Esquemas de elaboración característicos: fases de los procesos, instrumentos, técnicas y procedimientos aplicables, riesgos en la ejecución, resultados y controles
9. Fuentes de información y bibliografía
10. Justificación y realización de posibles variaciones
11. Resumen

DECORACIÓN Y EXPOSICIÓN DE HELADOS

1. Introducción
2. Necesidades de acabado según tipo de elaboración, modalidad de comercialización y tipo de servicio
3. Normas y combinaciones organolépticas básicas
4. Realización de motivos decorativos
5. Teoría y valoración del color en heladería. Contraste y armonía
6. Sabor, color y sensaciones
7. 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
8. Experimentación y evaluación de resultados

9. Resumen

PARTICIPACIÓN EN LA MEJORA DE LA CALIDAD EN PRODUCTOS DE HELADERÍA

1. Introducción
2. Aseguramiento de la calidad
3. APPCC (análisis de peligros y puntos de control críticos)
4. Certificación de los sistemas de calidad
5. Actividades de prevención y control de insumos y procesos para tratar de evitar resultados defectuosos
6. Resumen



C/ San Lorenzo 2 - 2
29001 Málaga



Tlf: 952 215 476
Fax: 951 987 941



www.academiaintegral.com.es
E-mail: info@academiaintegral.com.es