



**LA FORMACIÓN ES LA CLAVE
DEL ÉXITO**

Guía del Curso

MF1776_3 Supervisión y ejecución de técnicas aplicadas a helados y semifríos

Modalidad de realización del curso: [A distancia y Online](#)

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

OBJETIVOS

En el ámbito de la restauración, es necesario conocer la dirección y producción en pastelería. Así, con el presente curso se pretende aportar los conocimientos necesarios para la supervisión y ejecución de técnicas aplicadas a helados y semifríos.

CONTENIDOS

MÓDULO 1. SUPERVISIÓN Y EJECUCIÓN DE TÉCNICAS APLICADAS A HELADOS Y SEMIFRÍOS

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

1. Maquinaria, batería, útiles y herramientas de uso específico en la elaboración de helados y semifríos
2. Procedimientos de puesta en marcha, regulación y parada de los equipos: fundamentos

y características

3. Mantenimiento de primer nivel de equipos e instalaciones
4. Nuevas tecnologías para la elaboración de helados y semifríos
5. Aplicación de técnicas, procedimientos y modos de operación, control, limpieza y mantenimiento de uso característicos
6. Características fundamentales, funciones y aplicaciones más comunes
7. Aplicación de técnicas, procedimientos y modos de operación
8. Control y mantenimiento característicos

UNIDAD DIDÁCTICA 2. APLICACIÓN DE PROCESOS DE APROVISIONAMIENTO INTERNO PARA LA ELABORACIÓN DE HELADOS Y SEMIFRÍOS

1. Deducción y cálculo de necesidades de géneros
2. Procedimientos de solicitud y gestión de géneros
3. Formalización de documentación
4. - Vale de pedidos
5. - Parte de consumos diarios
6. - Inventario o control de existencias en stock
7. Ejecución de operaciones de regeneración que precisen los géneros

UNIDAD DIDÁCTICA 3. SUPERVISIÓN Y ELABORACIÓN DE HELADOS

1. Definición. Clasificación y características:
2. - Helados de crema: crema, frutas, praline o turrón, chocolate, con vino o licores, y otros
3. - Sorbetes: cítricos y frutas no cítricas
4. - Biscuit glacé y perfectos
5. Fases de los procesos y riesgos en la ejecución
6. Puntos críticos en su elaboración
7. - Higienización, pasteurización
8. - Homogeneización
9. - Maduración

10. - Helado
11. Fundamentos de los procesos de elaboración de los distintos tipos de helados
12. Formulaciones
13. Parámetros de control de los distintos procesos de elaboración
14. Principales anomalías, causas y posibles correcciones
15. Aplicaciones y destinos finales de los rellenos
16. Presentaciones comerciales: envasado y etiquetado

UNIDAD DIDÁCTICA 4. SUPERVISIÓN Y ELABORACIÓN DE SEMIFRÍOS

1. Definición. Clasificación y características:
2. - Semifríos de frutas: Bavarois
3. - Semifríos de praline y chocolate: Mouses
4. - Semifríos de crema: Charlota
5. Puntos críticos en su elaboración
6. - Manipulación de ingredientes
7. - Cocción de cremas de base
8. - Enfriado
9. - Mezclado con el agente espumoso: nata o claras
10. - Preparación y llenado del molde
11. Fases de los procesos y riesgos en la ejecución
12. Fundamentos de los procesos de elaboración de los distintos tipos de semifríos
13. Formulaciones
14. Parámetros de control de los distintos procesos de elaboración
15. Principales anomalías, causas y posibles correcciones
16. Aplicaciones y destinos finales de los rellenos
17. Presentaciones comerciales: envasado y etiquetado

UNIDAD DIDÁCTICA 5. CONTROL DE PROCESOS DE ENVASADO, CONSERVACIÓN, Y REGENERACIÓN DE GÉNEROS CRUDOS, SEMIELABORADOS Y ELABORACIONES DE HELADOS Y SEMIFRÍOS TERMINADOS

1. Regeneración: Definición
2. Identificación de los principales sistemas de regeneración
3. - Descongelación de materias primas o productos preelaborados
4. - Puesta a punto de diferentes productos para su uso concreto en elaboraciones o proceso y reciclaje de productos o elaboraciones de pastelería
5. Clases de técnicas y procesos
6. Riesgos en la ejecución
7. Aplicaciones
8. Sistemas de conservación: vacío, refrigeración o congelación
9. Conservación de productos no perecederos: acondicionamiento y normas básicas para el almacenaje de productos
10. Envasado: Definición
11. Identificación de los principales equipos de envasado: atmósfera modificada, envasado al vacío
12. Etiquetado de productos: normativa y ejecución según la misma
13. Procesos. Riesgos en la ejecución. Aplicaciones
14. Asociación de los sistemas/métodos de conservación con su adecuación a los distintos productos y equipos necesarios
15. Fases de los procesos y riesgos en la ejecución



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