



Supervisión y ejecución de técnicas aplicadas a helados y semifríos

Modalidad:

e-learning con una duración 56 horas

Objetivos:

Permite adquirir conocimientos para la supervisión y ejecución de técnicas aplicadas a helados y semifríos

Contenidos:

UNIDAD DIDÁCTICA 1. Manejo de maquinaria, equipos y utensilios básicos para la elaboración de helados y semifríos.

- 1.1. Maquinaria, batería, útiles y herramientas de uso específico en la elaboración de helados y semifríos.
- 1.2. Procedimientos de puesta en marcha, regulación y parada de los equipos: fundamentos y características.
- 1.3. Mantenimiento de primer nivel de equipos e instalaciones.
- 1.4. Nuevas tecnologías para la elaboración de helados y semifríos.
- 1.5. Aplicación de técnicas, procedimientos y modos de operación, control, limpieza y mantenimiento de uso característicos.
- 1.6. Características fundamentales, funciones y aplicaciones más comunes.
- 1.7. Aplicación de técnicas, procedimientos y modos de operación.







1.8. Control y mantenimiento característicos.

UNIDAD DIDÁCTICA 2. Aplicación de procesos de aprovisionamiento interno para la elaboración de helados y semifríos

- 2.1. Deducción y cálculo de necesidades de géneros.
- 2.2. Procedimientos de solicitud y gestión de géneros.
- 2.3. Formalización de documentación:
- 2.3.1. Vale de pedidos
- 2.3.2. Parte de consumos diarios
- 2.3.3. Inventario o control de existencias en stock.
- 2.4. Ejecución de operaciones de regeneración que precisen los géneros.

UNIDAD DIDÁCTICA 3. Supervisión y elaboración de helados

- 3.1. Definición. Clasificación y características:
- 3.1.1. Helados de crema: crema, frutas, praline o turrón, chocolate, con vino o licores, y otros.
- 3.1.2. Sorbetes: cítricos y frutas no cítricas.
- 3.1.3. Biscuit glacé y perfectos.
- 3.2. Fases de los procesos y riesgos en la ejecución.
- 3.3. Puntos críticos en su elaboración:
- 3.3.1. Higienización, pasteurización



CON LOS LÍDERES EN FORMACIÓN

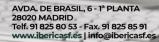


- 3.3.2. Homogeneización
- 3.3.3. Maduración
- 3.3.4. Helado.
- 3.4. Fundamentos de los procesos de elaboración de los distintos tipos de helados.
- 3.5. Formulaciones.
- 3.6. Parámetros de control de los distintos procesos de elaboración.
- 3.7. Principales anomalías, causas y posibles correcciones.
- 3.8. Aplicaciones y destinos finales de los rellenos.
- 3.9. Presentaciones comerciales: envasado y etiquetado.

UNIDAD DIDÁCTICA 4. Supervisión y elaboración de semifríos

- 4.1. Definición. Clasificación y características:
- 4.1.1. Semifríos de frutas: Bayarois.
- 4.1.2. Semifríos de praline y chocolate: Mouses.
- 4.1.3. Semifríos de crema: Charlota.
- 4.2. Puntos críticos en su elaboración:
- 4.2.1. Manipulación de ingredientes
- 4.2.2. Cocción de cremas de base
- 4.2.3. Enfriado
- 4.2.4. Mezclado con el agente espumoso: nata o claras









- 4.2.5. Preparación y llenado del molde.
- 4.3. Fases de los procesos y riesgos en la ejecución.
- 4.4. Fundamentos de los procesos de elaboración de los distintos tipos de semifríos.
- 4.5. Formulaciones.
- 4.6. Parámetros de control de los distintos procesos de elaboración.
- 4.7. Principales anomalías, causas y posibles correcciones.
- 4.8. Aplicaciones y destinos finales de los rellenos.
- 4.9. 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.

- 5.1. Regeneración: Definición.
- 5.2. Identificación de los principales sistemas de regeneración:
- 5.2.1. Descongelación de materias primas o productos preelaborados
- 5.2.2. Puesta a punto de diferentes productos para su uso concreto en elaboraciones o proceso y reciclaje de productos o elaboraciones de pastelería.
- 5.3. Clases de técnicas y procesos.
- 5.4. Riesgos en la ejecución.
- 5.5. Aplicaciones.
- 5.6. Sistemas de conservación: vacío, refrigeración o congelación.
- 5.7. Conservación de productos no perecederos: acondicionamiento y normas básicas para el almacenaje







de productos.

- 5.8. Envasado: Definición.
- 5.9. Identificación de los principales equipos de envasado: atmósfera modificada, envasado al vacío.
- 5.10. Etiquetado de productos: normativa y ejecución según la misma.
- 5.11. Procesos. Riesgos en la ejecución. Aplicaciones.
- 5.12. Asociación de los sistemas/métodos de conservación con su adecuación a los distintos productos y equipos necesarios.
- 5.13. Fases de los procesos y riesgos en la ejecución.

