

FICHA TÉCNICA

Curso: Elaboración y presentación de helados. HOTR0509 - Repostería

Horas: 60

Objetivos:

Desarrollar los procesos de elaboración de helados, aplicando las técnicas inherentes a cada proceso.

Diseñar y realizar decoraciones para los productos de heladería y montar expositores aplicando las técnicas gráficas y de decoración adecuadas.

Efectuar operaciones de acabado y decoración de productos de heladería de acuerdo con su definición, estado o, en su caso, tipo de servicio, para responder a una óptima comercialización.

Practicar posibles variaciones en las elaboraciones de helados, ensayando modificaciones en cuanto a la forma y corte de los géneros, motivos de decoración, alternativa de ingredientes, combinación de sabores y formas de acabado.

Dirigido a:

Pastelero.

Trabajador de la elaboración de caramelos y dulces.

Trabajador de la elaboración de productos de cacao y chocolate.

Repostero.

Pastelero en general.

Elaborador–decorador de pasteles.

Capacita para:

Para especificar los procesos de preparación de elaboraciones básicas de múltiples aplicaciones, necesarias para hacer productos de heladería. Deducir los procesos de preparación de elaboraciones complementarias de múltiples aplicaciones para heladería tales como jarabes, helados de agua (sorbetes, granizados), helados de crema (de leche, de huevo), helados de molde (biscuit, perfectos), helados a granel…; todo ello, de acuerdo con las técnicas básicas, de modo que resulten aptas para su consumo directo o para completar helados complejos y productos. Aplicar los métodos precisos y operar correctamente los equipos para la conservación y regeneración de géneros crudos, semielaborados y las elaboraciones básicas para preparar productos de heladería. Analizar cuestiones relativas a la preparación, presentación y exposición de helados como sabores, colores, contrastes y experimentación con helados.

FICHA TÉCNICA

Otros datos:

Para alumnos sin conocimientos previos que deseen adquirir una buena base en el ámbito de la heladería.

Profesionales de la heladería que deseen actualizar sus conocimientos.

Este manual desarrolla, a través de sus capítulos, una serie de casos prácticos y ejemplos que ponen al alumno en contacto directo con la realidad del trabajo propio en heladería.

El manual facilita el desarrollo de habilidades y destrezas, necesarias para efectuar tareas cotidianas en el campo de la heladería.

Este manual es la antesala de la profesión del heladero.

A lo largo del manual encontrará curiosidades y reseñas que le harán el manual más atractivo y didáctico.

Contenido Formativo:

1. Maquinaria, equipos y utensilios para la elaboración de helados

- 1.1. Introducción
- 1.2. Clasificación, descripción, aplicaciones de técnicas, procedimientos y modos de operación y control, según características, funciones y aplicaciones
- 1.3. Ubicación y distribución
- 1.4. Características de la maquinaria utilizada
- 1.5. Utillaje y herramientas del obrador de pastelería
- 1.6. Resumen

2. Materias primas más utilizadas para la elaboración de helados

- 2.1. Introducción
- 2.2. Principales materias primas
- 2.3. Análisis de las características organolépticas de las materias primas y/o productos
- 2.4. Presentación comercial de las diferentes materias primas y categorías comerciales
- 2.5. Distribución de las materias primas según su naturaleza (perecedera o no perecedera) en almacenes, cámaras de frío o congeladores
- 2.6. Aplicaciones de las materias primas en la elaboración de helados
- 2.7. Resumen

3. Desarrollo de procesos de aprovisionamiento interno y regeneración de materias primas, preelaboraciones y elaboraciones básicas de múltiples aplicaciones para la elaboración de helados

- 3.1. Introducción
- 3.2. Dedución y cálculo de necesidades de géneros, preelaboraciones y elaboraciones básicas de múltiples aplicaciones
- 3.3. Aprovisionamiento interno: formalización de documentación y realización de operaciones
- 3.4. Ejecución de operaciones de regeneración que precisen los géneros, preelaboraciones y

FICHA TÉCNICA

elaboraciones básicas 1

3.5. Resumen

4. Técnicas básicas para la elaboración de helados

4.1. Introducción

4.2. Procesos de ejecución de fases

4.3. Pasteurización

4.4. Homogeneización

4.5. Maduración

4.6. Terminología básica aplicada a la elaboración de helados

4.7. Resumen

5. Helados

5.1. Introducción

5.2. Clasificación y descripción de las elaboraciones más importantes

5.3. Helados de crema

5.4. Helados de fruta

5.5. Sorbetes

5.6. Biscuits, perfectos helados y soufflés helados

5.7. Tartas heladas

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

5.9. Fuentes de información y bibliografía

5.10. Justificación y realización de posibles variaciones

5.11. Resumen

6. Decoración y exposición de helados

6.1. Introducción

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

6.3. Normas y combinaciones organolépticas básicas

6.4. Realización de motivos decorativos

6.5. Teoría y valoración del color en heladería. Contraste y armonía

6.6. Sabor, color y sensaciones

6.7. 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

6.8. Experimentación y evaluación de resultados

6.9. Resumen

7. Participación en la mejora de la calidad en productos de heladería

7.1. Introducción

7.2. Aseguramiento de la calidad

7.3. APYPC (análisis de peligros y puntos de control críticos)

7.4. Certificación de los sistemas de calidad

FICHA TÉCNICA

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

7.6. Resumen