

## Objetivos

Realizar y presentar helados de acuerdo con la definición del producto, aplicando normas de elaboración básicas.

## Contenidos

### **Maquinaria, equipos y utensilios para la elaboración de helados**

Introducción

Clasificación, descripción, aplicaciones de técnicas, procedimientos y modos de operación y control, según características, funciones y aplicaciones

Ubicación y distribución

Características de la maquinaria utilizada

Utillaje y herramientas del obrador de pastelería

Resumen

### **Materias primas más utilizadas para la elaboración de helados**

Introducción

Principales materias primas

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 helados

Resumen

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

Introducción

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

Resumen

### **Técnicas básicas para la elaboración de helados**

Introducción

Procesos de ejecución de fases

Pasteurización

Homogeneización

Maduración

Terminología básica aplicada a la elaboración de helados

Resumen

### **Helados**

Introducción

Clasificación y descripción de las elaboraciones más importantes

Helados de crema

Helados de fruta

Sorbetes

Biscuits, 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

Resumen

### Decoración y exposición de helados

Introducción

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

Resumen

### Participación en la mejora de la calidad en productos de heladería

Introducción

Aseguramiento de la calidad

APYPCC (análisis de peligros y puntos de control críticos)

Certificación de los sistemas de calidad

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

Resumen

