

## UF1098 ELABORACIÓN Y PRESENTACIÓN DE HELADOS(ONLINE)



**180,00 € - 250,00 €**

Preelaborar, preparar, presentar y conservar toda clase de productos de repostería y definir sus ofertas, aplicando con autonomía las técnicas correspondientes, consiguiendo la calidad y objetivos económicos establecidos y respetando las normas y prácticas de seguridad e higiene en la manipulación de alimentos son las competencias generales a desarrollar por los profesionales de este ámbito. Así, con el presente curso podrá adquirir los conocimientos necesarios para elaborar y presentar helados.

**Categorías:** [Industrias Alimentarias](#) |

### INFORMACIÓN

<b>Duración</b>	60 h
<b>Modalidad</b>	Online
<b>Docencia</b>	TUTOR PERSONAL

<b>Prácticas</b>	GESTIÓN DE PRÁCTICAS EN EMPRESAS
<b>Método de pago</b>	FINANCIACIÓN SIN INTERESES
<b>Centro de empleo</b>	AGENCIA DE COLOCACIÓN
<b>Formación acreditada</b>	CENTRO ACREDITADO POR EL SEPE

## DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

### UNIDAD FORMATIVA 1. ELABORACIÓN Y PRESENTACIÓN DE HELADOS

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

1. Clasificación y descripción según características, funciones y aplicaciones.
2. Ubicación y distribución.
3. Aplicación de técnicas, procedimientos y modos de operación y control característicos.
4. Características de la maquinaria utilizada.
5. Utillaje y herramientas del obrador de pastelería.

#### UNIDAD DIDÁCTICA 2. MATERIAS PRIMAS MÁS UTILIZADAS PARA LA ELABORACIÓN DE HELADOS.

1. Principales materias primas:
2. \* Grasas.
3. \* Lácteos y derivados.
4. \* Ovoproductos.
5. \* Frutas.
6. \* Chocolates y coberturas.
7. \* Frutos secos.
8. \* Azúcares y varios.
9. Análisis de las características organolépticas de las materias primas y/o productos.
10. Presentación comercial de las diferentes materias primas y categorías comerciales.
11. Distribución de las materias primas según su naturaleza (perecedera o no perecedera) en almacenes, cámaras de frío o congeladores.
12. Aplicaciones de las materias primas en la elaboración de productos hechos a base de masas y

pastas.

### **UNIDAD DIDÁCTICA 3. DESARROLLO DE PROCESOS DE APROVISIONAMIENTO INTERNO Y REGENERACIÓN DE MATERIAS PRIMAS, PREELABORACIONES Y ELABORACIONES BÁSICAS DE MÚLTIPLES APLICACIONES PARA LA ELABORACIÓN DE HELADOS.**

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

### **UNIDAD DIDÁCTICA 4. TÉCNICAS BÁSICAS PARA LA ELABORACIÓN DE HELADOS.**

1. Procesos de ejecución de fases.
2. Pasteurización.
3. Homogeneización.
4. Maduración.
5. Terminología básica.

### **UNIDAD DIDÁCTICA 5. HELADOS.**

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

### **UNIDAD DIDÁCTICA 6. DECORACIÓN Y EXPOSICIÓN DE HELADOS.**

1. Necesidades de acabado según tipo de elaboración, modalidad de comercialización y tipo de servicio.
2. Normas y combinaciones organolépticas básicas.
3. Realización de motivos decorativos.

4. Teoría y valoración del color en heladería.
5. 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.

## **UNIDAD DIDÁCTICA 7. PARTICIPACIÓN EN LA MEJORA DE LA CALIDAD EN PRODUCTOS DE HELADERÍA.**

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

