

ELABORACIÓN Y PRESENTACIÓN DE HELADOS

ONSEU6888-1601

60 horas

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

Contenidos

UNIDAD FORMATIVA 1. ELABORACIÓN Y PRESENTACIÓN DE HELADOS

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

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. Aprovechamiento 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. APYPCC (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.