

## FICHA TÉCNICA DEL CURSO

**Nombre del curso:** Supervisión y elaboración de helados

**Duración:** 20h

**Modalidad:** Online

### Objetivo

- Analizar, poner a punto y realizar distintos procesos de ejecución de helados y semifríos que resulten aptos para su consumo y/o elaboraciones posteriores, utilizando diferentes técnicas.

### Contenido

1. Definición. Clasificación y características.
2. Fases de los procesos y riesgos en la ejecución.
3. Puntos críticos en su elaboración.
4. Fundamentos de los procesos de elaboración de los distintos tipos de helados.
5. Formulaciones.
6. Parámetros de control de los distintos procesos de elaboración.
7. Principales anomalías, causas y posibles correcciones.
8. Aplicaciones y destinos finales de los rellenos.
9. Presentaciones comerciales: envasado y etiquetado.