

**ONZ26474 UF1098 : Elaboración y presentación de helados. HOTR0509 - Repostería - contenido online (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.
- 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.

**Índice:**

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 1

Resumen

Técnicas básicas para la elaboración de helados

**ONZ26474 UF1098 : Elaboración y presentación de helados. HOTR0509 - Repostería - contenido online (60 horas)**

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  
APYPC (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