Código: 27026
Unidad Formativa:
UF1098 - Elaboración y presentación de helados
Módulo: MF0710_2 - PRODUCTOS DE REPOSTERÍA
Certificado de Profesionalidad:
HOTR0509 - REPOSTERÍA
Modalidad: ONLINE
Duración: 60h.

Metodología

El Curso está desarrollado con una metodología a distancia/online. Este sistema de enseñanza está organizado de tal forma que el alumno pueda compatibilizar el estudio con sus ocupaciones laborales o profesionales. También permite el acceso al curso a aquellas personas que viven en zonas rurales y que tienen interés en continuar formándose.
El alumno tiene que seguir un aprendizaje sistemático y un ritmo de estudio, adaptado a su disponibilidad de tiempo.

Se dispondrá de un extenso material sobre los aspectos teóricos del curso que deberá estudiar para la realización de pruebas objetivas tipo test. Para el aprobado, se exigirá un mínimo de 50% del total de las respuestas acertadas. Durante todo el transcurso de la formación, dispondrá de la atención de los tutores, así como la posibilidad de realizar consultas a través de la plataforma de teleformación para cursos online. Entre el material entregado en este curso, se adjunta un documento llamado *Guía didáctica del alumno* donde aparece el horario de tutorías y demás información relevante.

El alumno cuenta con un período máximo de tiempo para la finalización del curso, que dependerá de la modalidad elegida y de las horas de formación. La titulación será remitida por correo una vez corregido su examen, o puesta a su disposición en la plataforma de teleformación una vez finalizado el curso.

Profesorado, medios y titulación

Nuestro centro de formación ha sido fundado en 1996 y en la actualidad, tiene presencia a nivel nacional disponiendo de una plantilla de más de 800 docentes entre personal laboral y freelance. Todos ellos son especialistas en diferentes familias profesionales y les acreditan los numerosos cursos que han impartido para nuestro grupo empresarial. Entre nuestro staff de formadores se encuentran ingenieros, arquitectos, economistas, informáticos, publicistas, diseñadores, médicos, enfermeros, veterinarios, fisioterapeutas, psicólogos, sociólogos, periodistas, filólogos, abogados, cocineros, licenciados en administración de empresas, licenciados en actividades físicas y deportivas, jardineros, peluqueros, educadores sociales, etc.

En todos nuestros cursos, independientemente de la metodología, se ponen a disposición del alumno los medios y materiales docentes necesarios para el desarrollo del mismo.
En los cursos en modalidad e-learning, las consultas y tutorías se pueden realizar a través de teléfono, email y la propia plataforma de teleformación.

En cuanto a la titulación, mostramos a continuación, el modelo de diploma que obtendrás a la finalización del curso:

Fundación Estatal
PARA LA FORMACIÓN EN EL EMPLEO

DIPLOMA
ACREDITATIVO

D./Dña. **XXXXX XXXXX XXXXX** con D.N.I. **11111111H**, ha realizado, con pleno aprovechamiento, el curso titulado **Curso Intensivo de Inglés B2**, con Código **19656** Grupo **30694**, entre los días **29/06/2023** y**30/08/2023**, con una duración total de **56** horas, en la modalidad formativa **ONLINE**

Contenidos impartidos (Ver Dorso)

Firma y sello de la entidad responsable de impartir la formación

securs@
CONSULTORÍA DE FORMACIÓN
Avda. Ramón Nieto nº 133, Bajo
36208 - VIGO
Telf.: 986912815

Fecha de expedición
31 AGO 2023

Firma del alumno

Requistos previos

No hay requisitos previos, ni formativos ni profesionales.

Salidas profesionales

Este curso está específicamente diseñado para incrementar la cualificación profesional en la familia o sector correspondiente.

Objetivos

Este curso capacita al alumnado para incorporarse al obrador de heladería y pastelería con un dominio solvente de los recursos, las materias primas y los procesos que intervienen en la elaboración y la presentación de helados. A lo largo de su recorrido, que va del equipamiento y el aprovisionamiento hasta el acabado final, el alumnado aprende a seleccionar y conservar grasas, lácteos, ovoproductos, frutas, chocolates, frutos secos y azúcares, a calcular y documentar las necesidades de géneros y a aplicar las técnicas de pasteurización, homogeneización y maduración con criterio y control de parámetros. La elaboración de helados de crema y de fruta, sorbetes, biscuit, perfectos, soufflés y tartas heladas se aborda junto con la decoración, la armonía de sabores y color y la exposición del producto, prestando especial atención al aseguramiento y la certificación de la calidad, al análisis de peligros y puntos de control críticos y a la prevención de resultados defectuosos. Al finalizar, el alumnado será capaz de organizar su puesto de trabajo, elaborar y presentar helados con estándares de calidad y participar en la mejora continua de la producción de heladería.

Contenidos

Módulo 1: Maquinaria, equipos y utillaje del obrador de heladería
1.1 - Clasificación de los equipos según funciones y aplicaciones
1.2 - Ubicación y distribución de la maquinaria en el obrador
1.3 - Modos de operación, regulación y control de los equipos
1.4 - Características técnicas y prestaciones de la maquinaria
1.5 - Utillaje y herramientas habituales en pastelería y heladería
1.6 - Limpieza, conservación y orden del equipamiento
Resumen del módulo 1
Módulo 2: Grasas, lácteos y ovoproductos en la elaboración de helados
2.1 - Las grasas: tipos, funciones y comportamiento en la mezcla
2.2 - Lácteos y derivados: leche, nata y productos fermentados
2.3 - Ovoproductos: huevo, yema y claras en heladería
2.4 - Análisis organoléptico de grasas, lácteos y ovoproductos
2.5 - Presentación comercial y categorías de estos ingredientes
2.6 - Conservación según su naturaleza perecedera y ubicación en frío
Resumen del módulo 2
Módulo 3: Frutas, chocolates, frutos secos y azúcares
3.1 - Frutas: variedades, preparaciones y aporte de agua y azúcares
3.2 - Chocolates y coberturas: tipos, formatos y aplicaciones
3.3 - Frutos secos y elaboraciones derivadas
3.4 - Azúcares y otros ingredientes complementarios
3.5 - Valoración organoléptica de frutas, chocolates y frutos secos
3.6 - Presentación comercial y categorías comerciales de estos productos
3.7 - Almacenamiento según su naturaleza y uso en masas y pastas
Resumen del módulo 3
Módulo 4: Aprovisionamiento interno y regeneración de géneros y preelaboraciones
4.1 - Deducción y cálculo de necesidades de géneros y preelaboraciones
4.2 - Elaboraciones básicas de múltiples aplicaciones
4.3 - Formalización de la documentación del aprovisionamiento interno
4.4 - Recepción y control de los géneros solicitados
4.5 - Operaciones de regeneración de géneros y preelaboraciones
4.6 - Control de existencias, rotación y mermas
Resumen del módulo 4
Módulo 5: Técnicas básicas: pasteurización, homogeneización y maduración
5.1 - Fases del proceso de elaboración y su secuencia
5.2 - Terminología básica de la heladería
5.3 - Pasteurización: finalidad, parámetros y control
5.4 - Homogeneización: efectos sobre la mezcla
5.5 - Maduración: tiempo, temperatura y transformaciones de la masa
5.6 - Enfriamiento y conservación de la mezcla antes del mantecado
5.7 - Registro y seguimiento de los parámetros del proceso
Resumen del módulo 5
Módulo 6: Helados de crema, helados de fruta y sorbetes

6.1 - Helados de crema: composición y equilibrio de la mezcla
6.2 - Helados de fruta: características y formulación
6.3 - Sorbetes: ingredientes y proporciones
6.4 - Fases del proceso, instrumentos y técnicas aplicables
6.5 - Riesgos en la ejecución y puntos de control
6.6 - Resultados esperados y ajuste de las elaboraciones
Resumen del módulo 6
Módulo 7: Helados de fantasía: biscuit, perfectos, soufflés y tartas heladas
7.1 - Biscuit helado: estructura y montaje
7.2 - Perfectos helados: composición y acabado
7.3 - Soufflés helados: preparación y servicio
7.4 - Tartas heladas: bases, capas y montaje
7.5 - Variaciones y adaptaciones de las elaboraciones
7.6 - Conservación y presentación de los helados de fantasía
Resumen del módulo 7
Módulo 8: Decoración y exposición de helados
8.1 - Necesidades de acabado según elaboración y tipo de servicio
8.2 - Combinaciones organolépticas y equilibrio de sabores
8.3 - Realización de motivos decorativos
8.4 - Teoría y valoración del color en heladería
8.5 - Contraste, armonía y sensaciones en la composición
8.6 - Operaciones de decoración y presentación con estándares de calidad
8.7 - Experimentación y evaluación de resultados
Resumen del módulo 8
Módulo 9: Calidad y prevención en la producción de heladería
9.1 - Aseguramiento de la calidad en el obrador de heladería
9.2 - Análisis de peligros y puntos de control críticos (APYPCC)
9.3 - Sistemas de certificación de la calidad
9.4 - Prevención y control de insumos y procesos
9.5 - Detección y corrección de resultados defectuosos
Resumen del módulo 9