SUPERVISIÓN Y EJECUCIÓN DE TÉCNICAS APLICADAS A HELADOS Y SEMIFRÍOS. MF1776_3

SKU: EVOL-5053-iNO-B | **Categorías:** Catering, Cocina, HOSTELERÍA, RESTAURACIÓN Y TURISMO, Hoteles, Repostería, Pastelería y Helados

INFORMACIÓN DEL CURSO

Horas	80
Créditos ECTS	0
Más información	CONTENIDO ADAPTADO A CERTIFICADO DE PROFESIONALIDAD

CURSO DE ESPECIALIZACIÓN

Supervisión y ejecución de técnicas aplicadas a helados y semifríos

Objetivos

En el ámbito de la restauración, es necesario conocer la dirección y producción en pastelería. Así, con el presente curso se pretende aportar los conocimientos necesarios para la supervisión y ejecución de técnicas aplicadas a helados y semifríos.

Contenidos

1. MÓDULO 1. SUPERVISIÓN Y EJECUCIÓN DE TÉCNICAS APLICADAS A HELADOS Y SEMIFRÍOS

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

1. Maquinaria, batería, útiles y herramientas de uso específico en la elaboración de helados y semifríos.
2. Procedimientos de puesta en marcha, regulación y parada de los equipos: fundamentos y características.
3. Mantenimiento de primer nivel de equipos e instalaciones.
4. Nuevas tecnologías para la elaboración de helados y semifríos.
5. Aplicación de técnicas, procedimientos y modos de operación, control, limpieza y mantenimiento de uso característicos.
6. Características fundamentales, funciones y aplicaciones más comunes.
7. Aplicación de técnicas, procedimientos y modos de operación.
8. Control y mantenimiento característicos.

UNIDAD DIDÁCTICA 2. APLICACIÓN DE PROCESOS DE APROVISIONAMIENTO INTERNO PARA LA ELABORACIÓN DE HELADOS Y SEMIFRÍOS

1. Deducción y cálculo de necesidades de géneros.
2. Procedimientos de solicitud y gestión de géneros.
3. Formalización de documentación:
4. - Vale de pedidos
5. - Parte de consumos diarios
6. - Inventario o control de existencias en stock.
7. Ejecución de operaciones de regeneración que precisen los géneros.

UNIDAD DIDÁCTICA 3. SUPERVISIÓN Y ELABORACIÓN DE HELADOS

1. Definición. Clasificación y características:
2. - Helados de crema: crema, frutas, praline o turrón, chocolate, con vino o licores, y otros.
3. - Sorbetes: cítricos y frutas no cítricas.
4. - Biscuit glacé y perfectos.
5. Fases de los procesos y riesgos en la ejecución.
6. Puntos críticos en su elaboración:
7. - Higienización, pasteurización
8. - Homogeneización
9. - Maduración
10. - Helado.
11. Fundamentos de los procesos de elaboración de los distintos tipos de helados.
12. Formulaciones.
13. Parámetros de control de los distintos procesos de elaboración.
14. Principales anomalías, causas y posibles correcciones.
15. Aplicaciones y destinos finales de los rellenos.
16. Presentaciones comerciales: envasado y etiquetado.

UNIDAD DIDÁCTICA 4. SUPERVISIÓN Y ELABORACIÓN DE SEMIFRÍOS

1. Definición. Clasificación y características:
2. - Semifríos de frutas: Bavarois.
3. - Semifríos de praline y chocolate: Mouses.
4. - Semifríos de crema: Charlota.
5. Puntos críticos en su elaboración:
6. - Manipulación de ingredientes
7. - Cocción de cremas de base
8. - Enfriado
9. - Mezclado con el agente espumoso: nata o claras
10. - Preparación y llenado del molde.
11. Fases de los procesos y riesgos en la ejecución.

12. Fundamentos de los procesos de elaboración de los distintos tipos de semifríos.
13. Formulaciones.
14. Parámetros de control de los distintos procesos de elaboración.
15. Principales anomalías, causas y posibles correcciones.
16. Aplicaciones y destinos finales de los rellenos.
17. Presentaciones comerciales: envasado y etiquetado.

UNIDAD DIDÁCTICA 5. CONTROL DE PROCESOS DE ENVASADO, CONSERVACIÓN, Y REGENERACIÓN DE GÉNEROS CRUDOS, SEMIELABORADOS Y ELABORACIONES DE HELADOS Y SEMIFRÍOS TERMINADOS.

1. Regeneración: Definición.
2. Identificación de los principales sistemas de regeneración:
3. - Descongelación de materias primas o productos preelaborados
4. - Puesta a punto de diferentes productos para su uso concreto en elaboraciones o proceso y reciclaje de productos o elaboraciones de pastelería.
5. Clases de técnicas y procesos.
6. Riesgos en la ejecución.
7. Aplicaciones.
8. Sistemas de conservación: vacío, refrigeración o congelación.
9. Conservación de productos no perecederos: acondicionamiento y normas básicas para el almacenaje de productos.
10. Envasado: Definición.
11. Identificación de los principales equipos de envasado: atmósfera modificada, envasado al vacío.
12. Etiquetado de productos: normativa y ejecución según la misma.
13. Procesos. Riesgos en la ejecución. Aplicaciones.
14. Asociación de los sistemas/métodos de conservación con su adecuación a los distintos productos y equipos necesarios.
15. Fases de los procesos y riesgos en la ejecución.