

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

SKU: :-VTP | **Categorías:** [Catering](#), [Cocina](#), [Hoteles](#), [Repostería](#), [Pastelería y Helados](#), [Restauración](#), [Sin categorizar](#)

INFORMACIÓN DEL CURSO

Horas 80

CURSO DE ESPECIALIZACIÓN

Supervisión y ejecución de técnicas aplicadas a helados y semifríos

Objetivos

Una vez finalizado el Módulo el alumno será capaz de supervisar la ejecución y preelaborar elaborar conservar y regenerar helados y semifríos.

En concreto el alumno será capaz de: Realizar las operaciones de preelaboración de diferentes géneros en función del plan de trabajo establecido y de los helados y semifríos que se vayan a realizar.

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.

Aplicar métodos para la conservación y envasado de géneros crudos semielaborados y helados y semifríos terminados asegurando su utilización o consumo posteriores en condiciones óptimas.

Explicar y aplicar métodos para la regeneración de géneros crudos semielaborados y helados y semifríos terminados asegurando su utilización o consumo posteriores en condiciones óptimas.

Aplicar procedimientos de supervisión de los procesos de manipulación conservación envasado y regeneración de géneros crudos preelaboraciones así como helados y semifríos terminados controlando los resultados intermedios y finales derivados de los mismos

Contenidos

UD1. Manejo de maquinaria equipos y utensilios básicos para la elaboración de helados y semifríos.



- 1.1. Maquinaria batería útiles y herramientas de uso específico en la elaboración de helados y semifríos.
- 1.2. Procedimientos de puesta en marcha regulación y parada de los equipos: fundamentos y características.
- 1.3. Mantenimiento de primer nivel de equipos e instalaciones.
- 1.4. Nuevas tecnologías para la elaboración de helados y semifríos.
- 1.5. Aplicación de técnicas procedimientos y modos de operación control limpieza y mantenimiento de uso característicos.
- 1.6. Características fundamentales funciones y aplicaciones más comunes.
- 1.7. Aplicación de técnicas procedimientos y modos de operación.
- 1.8. Control y mantenimiento característicos.

UD2. Aplicación de procesos de aprovisionamiento interno para la elaboración de helados y semifríos.

- 2.1. Deducción y cálculo de necesidades de géneros.
- 2.2. Procedimientos de solicitud y gestión de géneros.
- 2.3. Formalización de documentación.
- 2.4. Ejecución de operaciones de regeneración que precisen los géneros.

UD3. Supervisión y elaboración de helados.

- 3.1. Definición. Clasificación y características.
- 3.2. Fases de los procesos y riesgos en la ejecución.
- 3.3. Puntos críticos en su elaboración.
- 3.4. Fundamentos de los procesos de elaboración de los distintos tipos de helados.
- 3.5. Formulaciones.
- 3.6. Parámetros de control de los distintos procesos de elaboración.
- 3.7. Principales anomalías causas y posibles correcciones.
- 3.8. Aplicaciones y destinos finales de los rellenos.
- 3.9. Presentaciones comerciales: envasado y etiquetado.



UD4. Supervisión y elaboración de semifríos.

- 4.1. Definición. Clasificación y características.
- 4.2. Puntos críticos en su elaboración.
- 4.3. Fases de los procesos y riesgos en la ejecución.
- 4.4. Fundamentos de los procesos de elaboración de los distintos tipos de semifríos.
- 4.5. Formulaciones.
- 4.6. Parámetros de control de los distintos procesos de elaboración.
- 4.7. Principales anomalías causas y posibles correcciones.
- 4.8. Aplicaciones y destinos finales de los rellenos.
- 4.9. Presentaciones comerciales: envasado y etiquetado.

UD5. Control de procesos de envasado conservación y regeneración de géneros crudos semielaborados y elaboraciones de helados y semifríos terminados.

- 5.1. Regeneración: definición.
- 5.2. Identificación de los principales sistemas de regeneración.
- 5.3. Clases de técnicas y procesos.
- 5.4. Riesgos en la ejecución.
- 5.5. Aplicaciones.
- 5.6. Sistemas de conservación: vacío refrigeración o congelación.
- 5.7. Conservación de productos no perecederos: acondicionamiento y normas básicas para el almacenaje de productos.
- 5.8. Envasado: definición.
- 5.9. Identificación de los principales equipos de envasado: atmósfera modificada envasado al vacío.
- 5.10. Etiquetado de productos: normativa y ejecución según la misma.
- 5.11. Procesos. Riesgos en la ejecución. Aplicaciones.
- 5.12. Asociación de los sistemas/métodos de conservación con su adecuación a los distintos productos y equipos necesarios.



5.13. Fases de los procesos y riesgos en la ejecución.

Tal vez te interese este curso: [Elaboración de Helados Artesanales](#)

O quizá este otro: [Control de procesos de envasado, conservación, y regeneración de géneros crudos, semielaborados y elaboraciones de helados y semifríos terminados](#)

Síguenos en: [Instagram](#)

