

Supervisión y ejecución de técnicas aplicadas a helados y semifríos

Modalidad: curso e-Learning Duración: 80 horas

Categorías: Hostelería y turismo

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.