

Elaboración y presentación de helados. HOTR0509 - Repostería

Elaboración y presentación de helados. HOTR0509 - Repostería

Duración: 60 horas

Precio: 375 euros.

Modalidad: A distancia

Objetivos:

Realizar las operaciones previas a las elaboraciones de heladería analizando las fichas técnicas, así como las operaciones básicas de heladería reconociendo y aplicando diversos procedimientos. Poner a punto los equipos de elaboraciones de heladería, reconociendo los dispositivos y funcionamiento de los mismos. Obtener todo tipo de helados, granizados, sorbetes y mezclas de múltiples aplicaciones, justificando su composición y aplicando las técnicas relacionadas. Decorar y presentar el producto relacionando las diferentes elaboraciones y valorando los criterios estéticos con las características del producto final.

Metodología:

El Curso será desarrollado con una metodología a Distancia/on line. El sistema de enseñanza a distancia está organizado de tal forma que el alumno pueda compatibilizar el estudio con sus ocupaciones laborales o profesionales, también se realiza en esta modalidad para permitir el acceso al curso a aquellos alumnos que viven en zonas rurales lejos de los lugares habituales donde suelen realizarse los cursos y que tienen interés en continuar formándose. En este sistema de enseñanza el alumno tiene que seguir un aprendizaje sistemático y un ritmo de estudio, adaptado a sus circunstancias personales de tiempo

El alumno 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 75% del total de las respuestas acertadas.

El Alumno tendrá siempre que quiera a su disposición la atención de los profesionales tutores del curso. Así como consultas telefónicas y a través de la plataforma de teleformación si el curso es on line. Entre el material entregado en este curso se adjunta un documento llamado Guía del Alumno dónde aparece un horario de tutorías telefónicas y una dirección de e-mail dónde podrá enviar sus consultas, dudas y ejercicios El alumno cuenta con un período máximo de tiempo para la finalización del curso, que dependerá del tipo de curso elegido y de las horas del mismo.

© icaformación2026

Profesorado:

Nuestro Centro fundado en 1996 dispone de 1000 m2 dedicados a formación y de 7 campus virtuales.

Tenemos una extensa plantilla de profesores especializados en las diferentes áreas formativas con amplia experiencia docentes: Médicos, Diplomados/as en enfermería, Licenciados/as en psicología, Licencidos/as en odontología, Licenciados/as en Veterinaria, Especialistas en Administración de empresas, Economistas, Ingenieros en informática, Educadodores/as sociales etc…

El alumno podrá contactar con los profesores y formular todo tipo de dudas y consultas de las siguientes formas:

-Por el aula virtual, si su curso es on line
-Por e-mail
-Por teléfono

Medios y materiales docentes

-Temario desarrollado.

-Pruebas objetivas de autoevaluación y evaluación.

-Consultas y Tutorías personalizadas a través de teléfono, correo, fax, Internet y de la Plataforma propia de Teleformación de la que dispone el Centro.



© icaformación2026

Titulación:

Una vez finalizado el curso, el alumno recibirá por correo o mensajería la titulación que acredita el haber superado con éxito todas las pruebas de conocimientos propuestas en el mismo.

Programa del curso:

Maquinaria, equipos y utensilios básicos para la elaboración de helados

Clasificación y descripción según características, funciones y aplicaciones.

Ubicación y distribución.

Aplicación de técnicas, procedimientos y modos de operación y control característicos.

Características de la maquinaria utilizada.

Utillaje y herramientas del obrador de pastelería.

Materias primas más utilizadas para la elaboración de helados

Principales materias primas: grasas, lácteos y derivados, ovoproductos, frutas, chocolates y coberturas, frutos secos, azúcares y varios.

Análisis de las características organolépticas de las materias primas y/o productos.

Presentación comercial de las diferentes materias primas y categorías comerciales.

© icaformación2026

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 productos hechos a base de masas y pastas.

Desarrollo de procesos de aprovisionamiento interno y regeneración de materias primas, preelaboraciones y elaboraciones básicas de múltiples aplicaciones para la elaboración de helados

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.

Técnicas básicas para la elaboración de helados

Procesos de ejecución de fases.

Pasteurización.

Homogeneización.

Maduración.

Terminología básica.

Helados

Clasificación y descripción de las elaboraciones más importantes.

Helados de crema.

Helados de fruta.

© icaformación2026

Sorbetes.

Biscuit, 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.

Decoración y exposición de helados

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.

Participación en la mejora de la calidad en productos de heladería

Aseguramiento de la calidad.

© icaformación2026

APYPCC (Análisis de Peligros y Puntos de Control Críticos).

Certificación de los sistemas de calidad.

Actividades de prevención y control de los insumos y procesos para tratar de evitar resultados defectuosos.

© icaformación2026