



DOBLE TITULACIÓN

**MÁSTER EN MAESTRO ARTESANO EN
ELABORACIÓN DE HELADOS + MÁSTER EN
ELABORACIÓN Y PRESENTACIÓN DE
POSTRES**

DIPLOMA AUTENTIFICADO POR NOTARIO EUROPEO

VEM020



DESTINATARIOS

Este máster en maestro en elaboración de helados + máster en elaboración y presentación de postres está dirigido a empresarios, directivos, emprendedores y trabajadores. Permite conocer la maquinaria, equipos y utensilios básicos para la elaboración de helados, las materias primas más utilizadas para la elaboración de helados, el desarrollo de procesos de aprovisionamiento interno y regeneración de materias primas, preelaboraciones y elaboraciones básicas de múltiples aplicaciones para la elaboración de helados, las técnicas básicas para la elaboración de helados, la decoración y exposición de helados y la participación en la mejora de la calidad en productos de heladería.

MODALIDAD

- **A DISTANCIA:** una vez recibida tu matrícula, enviaremos a tu domicilio el pack formativo que consta de los manuales de estudio y del cuaderno de ejercicios.

DURACIÓN

La duración del curso es de 600 horas.

IMPORTE

IMPORTE ORIGINAL: 2800€

IMPORTE ACTUAL: 1400€

CERTIFICACIÓN OBTENIDA

Una vez finalizados los estudios y superadas las pruebas de evaluación, el alumno recibirá un diploma que certifica el "MÁSTER EN MAESTRO ARTESANO EN ELABORACIÓN DE HELADOS + MÁSTER EN ELABORACIÓN Y PRESENTACIÓN DE POSTRES", de ESCUELA EUROPEA VERSAILLES avalada por nuestra condición de socios de la AEC, máxima institución española en formación y de calidad.

Los diplomas, además, llevan el sello de Notario Europeo, que da fe de la validez, contenidos y autenticidad del título a nivel nacional e internacional.

CONTENIDO FORMATIVO

UNIDAD FORMATIVA 1. ELABORACIÓN Y PRESENTACIÓN DE HELADOS

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

1. Clasificación y descripción según características, funciones y aplicaciones.
2. Ubicación y distribución.
3. Aplicación de técnicas, procedimientos y modos de operación y control característicos.
4. Características de la maquinaria utilizada.
5. Utillaje y herramientas del obrador de pastelería.

UNIDAD DIDÁCTICA 2. MATERIAS PRIMAS MÁS UTILIZADAS PARA LA ELABORACIÓN DE HELADOS.

1. Principales materias primas:
 - Grasas.
 - Lácteos y derivados.
 - Ovoproductos.
 - Frutas.
 - Chocolates y coberturas.
 - Frutos secos.
 - Azúcares y varios.
2. Análisis de las características organolépticas de las materias primas y/o productos.
3. Presentación comercial de las diferentes materias primas y categorías comerciales.
4. Distribución de las materias primas según su naturaleza (perecedera o no perecedera) en almacenes, cámaras de frío o congeladores.
5. Aplicaciones de las materias primas en la elaboración de productos hechos a base de masas y pastas.

UNIDAD DIDÁCTICA 3. DESARROLLO DE PROCESOS DE APROVISIONAMIENTO INTERNO Y REGENERACIÓN DE MATERIAS PRIMAS, PREELABORACIONES Y ELABORACIONES BÁSICAS DE MÚLTIPLES APLICACIONES PARA LA ELABORACIÓN DE HELADOS.

1. Dedución y cálculo de necesidades de géneros, preelaboraciones y elaboraciones básicas de múltiples aplicaciones.
2. Aprovisionamiento interno: formalización de documentación y realización de operaciones.
3. Ejecución de operaciones de regeneración que precisen los géneros, preelaboraciones y elaboraciones básicas.

UNIDAD DIDÁCTICA 4. TÉCNICAS BÁSICAS PARA LA ELABORACIÓN DE HELADOS.

1. Procesos de ejecución de fases.
2. Pasteurización.
3. Homogeneización.
4. Maduración.
5. Terminología básica.

UNIDAD DIDÁCTICA 5. HELADOS.

1. Clasificación y descripción de las elaboraciones más importantes:
 - Helados de crema.
 - Helados de fruta.
 - Sorbetes.
 - Biscuit, perfectos helados y soufflés helados.
 - Tartas heladas.
2. Esquemas de elaboración característicos: fases de los procesos, instrumentos, técnicas y procedimientos aplicables, riesgos en la ejecución, resultados y controles.
3. Fuentes de información y bibliografía.
4. Justificación y realización de posibles variaciones.

UNIDAD DIDÁCTICA 6. DECORACIÓN Y EXPOSICIÓN DE HELADOS.

1. Necesidades de acabado según tipo de elaboración, modalidad de comercialización y tipo de servicio.
2. Normas y combinaciones organolépticas básicas.
3. Realización de motivos decorativos.
4. Teoría y valoración del color en heladería.
5. Contraste y armonía.
6. Sabor, color y sensaciones.
7. 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.
8. Experimentación y evaluación de resultados.

UNIDAD DIDÁCTICA 7. PARTICIPACIÓN EN LA MEJORA DE LA CALIDAD EN PRODUCTOS DE HELADERÍA.

1. Aseguramiento de la calidad.
2. APYPC (análisis de peligros y puntos de control críticos).
3. Certificación de los sistemas de calidad.
4. Actividades de prevención y control de los insumos y procesos para tratar de evitar resultados defectuosos.

PARTE 2: ELABORACIÓN Y PRESENTACIÓN DE POSTRES

UNIDAD DIDÁCTICA 1. ORGANIZACIÓN DE LAS TAREAS PARA LAS ELABORACIONES DE POSTRES EN RESTAURACIÓN

1. Postres en restauración. Descripción, caracterización, clasificaciones y aplicaciones.
2. Documentación asociada a los procesos productivos de postres. Descripción e interpretación.
3. Fases y caracterización de la producción de postres y del servicio de los mismos en restauración.

UNIDAD DIDÁCTICA 2. ELABORACIÓN DE POSTRES A BASE DE FRUTAS Y DE LÁCTEOS Y HUEVOS

1. Postres a base de frutas. Descripción, análisis, tipos, características, aplicaciones y conservación.
2. Principales postres a base de frutas:
3. Macedonias o ensaladas de frutas.
4. Compotas, frutas cocidas en almíbar o similares y frutas asadas.
5. Tartas de frutas: pastel de manzana, fresas y otros.
6. Postres con nombre propio: Albaricoques Condé, Platano flambé y otros.
7. Procedimientos de ejecución de postres a base de frutas.

8. Aplicación de normas de seguridad e higiene alimentaría, de prevención de riesgos laborales y de protección ambiental.
9. Postres a base de lácteos. Descripción, análisis, características, aplicaciones y conservación características generales.
10. Principales postres a base de lácteos:
11. Arroz con leche y arroz emperatriz.
12. Flanes y pudding.
13. Natillas.
14. Crema catalana.
15. Soufflé de crema.
16. Tortillas: Tortilla al ron, tortilla Alaska, tortilla soufflé.
17. Procedimientos de ejecución de postres a base de lácteos.
18. Aplicación de normas de seguridad e higiene alimentaría, de prevención de riesgos laborales y de protección ambiental.

UNIDAD DIDÁCTICA 3. ELABORACIÓN DE POSTES FRITOS O DE SARTÉN Y SEMIFRÍOS

1. Postres fritos o de sartén. Descripción, análisis, tipos, características, aplicaciones y conservación.
2. Principales postres fritos o de sartén:
3. Procedimientos de ejecución de postres fritos o de sartén.
4. Aplicación de normas de seguridad e higiene alimentaría, de prevención de riesgos laborales y de protección ambiental.
5. Semifríos. Descripción, aplicaciones y conservación.
6. Principales tipos de semifríos:
7. Bavarois: de crema, frutas o licores.
8. Carlotas.
9. Espumas o mousses: Mouse de chocolate: base de crema inglesa o pasta bomba, Mouse de chocolate cruda o Mouse de frutas.
10. Tartas con base de Mouse.
11. Organización y secuenciación de fases para la obtención de semifríos.
12. Procedimientos de ejecución para la obtención de semifríos.
13. Aplicaciones de normas de seguridad e higiene alimentaria, de prevención de riesgos laborales y de protección ambiental.

UNIDAD DIDÁCTICA 4. LAS TARTAS

1. Las tartas. Descripción, análisis, características, aplicaciones y conservación características generales.
2. Principales Tartas:
3. Tartas con crema de mantequilla: Tarta de moka, tarta de chocolate y otras.
4. Tartas de Yema.
5. Tartas con base de nata:
6. Tarta de Queso.
7. Brazos de gitano.
8. Tartas con nombre propio: Sacher, Opera, Santiago y otras.
9. Procedimientos de ejecución de las tartas.
10. Aplicación de normas de seguridad e higiene alimentaría, de prevención de riesgos laborales y de protección ambiental.

UNIDAD DIDÁCTICA 5. PRESENTACIÓN DE POSTRES EMPLATADOS A PARTIR DE ELABORACIONES DE PASTELERÍA Y REPOSTERÍA

1. Decoración y presentación de postres emplatados. Normas y combinaciones básicas.
2. Experimentación y evaluación de posibles combinaciones.
3. Procedimientos de ejecución de las decoraciones y acabados de productos de postres emplatados.
4. Aplicación de normas de seguridad e higiene alimentaria, de prevención de riesgos laborales y de protección ambiental.

UNIDAD DIDÁCTICA 6. PARTICIPACIÓN EN LA MEJORA DE LA CALIDAD EN PRODUCTOS DE HELADERÍA

1. Aseguramiento de la calidad.
2. APYPC (análisis de peligros y puntos de control críticos).
3. Certificación de los sistemas de calidad.
4. Actividades de prevención y control de los insumos y procesos para tratar de evitar resultados defectuosos.