

TEMARIO

Unidad 1: Contenidos Teórico-Prácticos: Fabricación, congelación y conservación del helado artesanal

Materias primas que se utilizan en la elaboración del helado y que influencia ejercen sobre la mezcla del mismo. Clasificación de productos, frescos y naturales. Tratamiento y conservación de lácteos, frutas, huevos, productos secos, dulces, chocolates, alcoholes y Azúcares.

Desarrollo de fórmula y técnicas de balanceo. Procesos de producción del helado artesanal. Mezclas y bases. Técnicas de granizados, veteados y sembrados. Análisis y estudio todos los procesos por el que pasa el helado antes de llegar al consumidor.

Unidad 2: Maquinarias para heladerías

En este punto conocerá cuáles son las maquinarias principales de la heladería, sus funciones. ¿Qué hay que tener en cuenta para comprar una máquina nueva? ¿Una máquina usada? ¿Cuáles son las prioridades de compra? (teniendo en cuenta que los recursos son escasos, ¿Cuáles de las máquinas es conveniente comprar primero, segundo, tercero, etc.?) ¿Cuáles son imprescindibles y cuáles no?

Características técnicas y de producción de las maquinarias.

Nociones básicas de refrigeración. I

Layout de la fábrica. Instalación de las maquinarias

Unidad 3: Higiene y Pasteurización

Pasteurización y cuidados que hay que tener en la elaboración de helados y despacho del mismo.

Exigencias bromatológicas en la instalación y procesos de la heladería artesanal. Principios de seguridad e higiene.

Unidad 4: Repostería helada, Paletas Mexicanas

Técnicas de elaboración de Postres, copas, palitos helados, chocolates para baños, etc.

Paletas mexicanas, secretos de la formulación de las mismas, técnicas de rellenado, moldes, maquinarias y más.

Unidad 5: Comercialización del helado Artesanal

Know how de la heladería. Distintas formas de comercialización, la importancia de un nombre, una marca, delivery, franquicias

¿Cómo ubicar los mejores locales para los emprendimientos?

Unidad 6: Arquitectura y diseño

Pautas a seguir para la elección de un local, dimensiones recomendadas, decoración y distribución. La imagen del negocio, importancia de una buena marca.

Unidad 7: Conocimientos Legales

Exigencias del Código alimentario, contratos laborales temporarios, legislación en cuanto al personal de delivery.

Inscripción de establecimiento y producto

Cronograma de Clases

Contenidos Teóricos: Fabricación, congelación y conservación del helado artesanal	6 clases
Prácticas de elaboración	5 clases
Maquinarias para heladerías	2 clases
Higiene y Pasteurización	2 clases
Repostería helada y Paletas Mexicanas	2 clases
Comercialización del Helado Artesanal	2 clases
Arquitectura y diseño	1 clase
Conocimientos Legales	1 clase