

## **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*

Maquinarias principales de la heladería, sus funciones.

Características técnicas y de producción de las maquinarias.

Nociones básicas de refrigeración.

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.

### *Unidad 4: Repostería helada, Paletas Mexicanas*

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

### *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.

## **Cronograma de Clases**

Contenidos Teóricos: Fabricación, congelación y conservación del helado artesanal	1 día
Maquinarias para heladerías – Higiene y pasteurización	1 día
Comercialización del Helado Artesanal – Arquitectura y diseño	1 día
Práctica	1 día
Repostería Helada – Conocimientos Legales	1 día