

## HELADERÍA PROFESIONAL Y PRODUCTOS CULINARIOS



**Área:** General  
**Modalidad:** Teleformación  
**Duración:** 66 h  
**Precio:** 420.00€

[Curso Bonificable](#)  
[Contactar](#)  
[Recomendar](#)  
[Matricularme](#)

### OBJETIVOS

#### PARTE PRESENCIAL

Realizar y/o controlar las operaciones de elaboración de Helados

#### PARTE ON LINE

Preparar y presentar los platos más significativos de las cocinas regionales de España y de la cocina internacional.

### CONTENIDOS

#### PARTE PRESENCIAL

##### 1.1.DEFINICION:

HELADERIA.

-Sorbete.

-Helado / Crema blanca.

-Mantecado / Biscuit

##### 1.2.MODELOS DE NEGOCIO:

##### 1.3.OFERTA HELADERA

##### 1.4.HELADO INDUSTRIAL. HELADO ARTESANAL.

-El helado Km. 0.

-Helado creativo.

-Helado comercial.

-Helado gastronómico.

-Últimas tendencias: Heladería para intolerancias.

##### 1.5.LA VITRINA:

-Temperaturas de servicio.

-Reposición y gestión de la cubeta.

-Tubos de glicol.

-Colocación y estructura de la oferta.

##### 1.6.SERVICIO Y PRESENTACION:

-Pala o cuchara.

-Barquillos, vasos, copas y platos.

-Envase para venta externa.

#### EN LA PARTE ONLINE

COCINA CREATIVA O DE AUTOR - 1 cocina moderna, de autor y de mercado - 1.1 la cocina moderna - 1.2 evolución y tendencias - 1.3 la nouvelle cuisine o nueva cocina - 1.4 la cocina creativa o de autor - 1.5 actividades: cocina moderna, de autor y de mercado - 2 experimentación y evolución de los resultados - 2.1 decoración y presentación de elaboraciones - 2.2 actividades: experimentación y evolución de los resultados - 2.3 cuestionario: cuestionario final - COCINA ESPAÑOLA E INTERNACIONAL - 1 la cocina española - 1.1 cocina española - 1.2 la dieta mediterránea y sus características - 1.3 tapas, pinchos, banderillas, montaditos y cocina en miniatura - 1.4 esquemas de realización - 1.5 realización y presentación - 1.6 realización de operaciones necesarias para su acabado - 1.7 las

cocinas de las distintas autonomías - 1.8 restaurantes españoles más reconocidos - 1.9 actividades: la cocina española - 2 cocina del resto de europa - 2.1 la cocina francesa, italiana, portuguesa y de otros países - 2.2 actividades: cocina del resto de europa - 3 otras cocinas del mundo - 3.1 la gastronomía en iberoamérica - 3.2 características generalidades de la cocina del magreb - 3.3 aportaciones de la cocina asiática a la gastronomía - 3.4 actividades: otras cocinas del mundo - 3.5 cuestionario: cuestionario final - DECORACIÓN Y EXPOSICIÓN DE PLATOS - 1 presentación de platos - 1.1 importancia del contenido del plato y su presentación - 1.2 actividades: presentación de platos - 2 acabado de distintas elaboraciones culinarias - 2.1 estimación de las cualidades organolépticas - 2.2 formas y colores en la decoración y presentación - 2.3 el diseño gráfico aplicado a la decoración culinaria - 2.4 actividades: acabado de distintas elaboraciones culinarias - 2.5 cuestionario: cuestionario final - 2.6 cuestionario: cuestionario final -