



EUROINNOVA
INTERNATIONAL ONLINE EDUCATION



ONLINE

Titulación certificada por EUROINNOVA INTERNATIONAL ONLINE EDUCATION

MF1776_3 Supervisión y ejecución de técnicas aplicadas a helados y semifríos



EUROINNOVA
INTERNATIONAL ONLINE EDUCATION



EUROINNOVA
INTERNATIONAL ONLINE EDUCATION

MF1776_3 Supervisión y ejecución de técnicas aplicadas a helados y semifríos

Ver curso en la web

Solicita información gratis

Euroinnova International Online Education

Especialistas en **Formación Online**

SOMOS
**EUROINNOVA
INTERNATIONAL
ONLINE
EDUCATION**



Euroinnova International Online Education inicia su actividad hace más de 20 años. Con la premisa de revolucionar el sector de la educación online, esta escuela de formación crece con el objetivo de dar la oportunidad a sus estudiantes de experimentar un crecimiento personal y profesional con formación eminentemente práctica.

Nuestra visión es ser una escuela de **formación online reconocida en territorio nacional e internacional** por ofrecer una educación competente y acorde con la realidad profesional en busca del reciclaje profesional. Abogamos por el aprendizaje significativo para la vida real como pilar de nuestra metodología, estrategia que pretende que los nuevos conocimientos se incorporen de forma sustantiva en la estructura cognitiva de los estudiantes.



**CERTIFICACIÓN
EN CALIDAD**

Euroinnova International Online Education es miembro de pleno derecho en la **Comisión Internacional de Educación a Distancia**, (con estatuto consultivo de categoría especial del Consejo Económico y Social de NACIONES UNIDAS), y cuenta con el **Certificado de Calidad de la Asociación Española de Normalización y Certificación (AENOR)** de acuerdo a la normativa ISO 9001, mediante la cual se Certifican en Calidad todas las acciones formativas impartidas desde el centro.

www.euroinnova.edu.es



Descubre Euroinnova International Online Education

Nuestros **Valores****ACCESIBILIDAD**

Somos **cercanos y comprensivos**, trabajamos para que todas las personas tengan oportunidad de seguir formándose.

**HONESTIDAD**

Somos **claros y transparentes**, nuestras acciones tienen como último objetivo que el alumnado consiga sus objetivos, sin sorpresas.

**PRACTICIDAD**

Formación práctica que suponga un **aprendizaje significativo**. Nos esforzamos en ofrecer una metodología práctica.

**EMPATÍA**

Somos **inspiracionales** y trabajamos para **entender al alumno** y brindarle así un servicio pensado por y para él

A día de hoy, han pasado por nuestras aulas **más de 300.000 alumnos** provenientes de los 5 continentes. Euroinnova es actualmente una de las empresas con mayor índice de crecimiento y proyección en el panorama internacional.

Nuestro portfolio se compone de **cursos online, cursos homologados, baremables en oposiciones y formación superior de postgrado y máster.**



EUROINNOVA
INTERNATIONAL ONLINE EDUCATION



EUROINNOVA
INTERNATIONAL ONLINE EDUCATION

MF1776_3 Supervisión y ejecución de técnicas aplicadas a helados y semifríos

Ver curso en la web

Solicita información gratis

MF1776_3 Supervisión y ejecución de técnicas aplicadas a helados y semifríos



DURACIÓN

80 horas



MODALIDAD

Online

CENTRO DE FORMACIÓN:

Euroinnova International
Online Education



EUROINNOVA
INTERNATIONAL ONLINE EDUCATION

TITULACIÓN

TITULACIÓN de haber superado la FORMACIÓN NO FORMAL que le Acredita las Unidades de Competencia recogidas en el MF1776_3 Supervisión y ejecución de técnicas aplicadas a helados y semifríos regulado en el Real Decreto 627/2013, de 2 de agosto, por el que se establece el Certificado de Profesionalidad AGAN0311 Gestión de la Producción Ganadera. De acuerdo a la Instrucción de 22 de marzo de 2022, por la que se determinan los criterios de admisión de la formación aportada por las personas solicitantes de participación en el procedimiento de evaluación y acreditación de competencias profesionales adquiridas a través de la experiencia laboral o vías no formales de formación. EUROINNOVA FORMACIÓN S.L. es una entidad participante del fichero de entidades del Sepe, Ministerio de Trabajo y Economía Social.



EUROINNOVA
INTERNATIONAL ONLINE EDUCATION

Titulación Expedida por
Euroinnova International
Online Education

QUALIFICA2



Titulación Avalada para el
Desarrollo de las Competencias
Profesionales R.D. 1224/2009

Una vez finalizado el curso, el alumno recibirá por parte de Euroinnova International Online Education vía correo postal, la titulación que acredita el haber superado con éxito todas las pruebas de conocimientos propuestas en el mismo.

Esta titulación incluirá el nombre del curso/master, la duración del mismo, el nombre y DNI del alumno, el nivel de aprovechamiento que acredita que el alumno superó las pruebas propuestas, las firmas del profesor y Director del centro, y los sellos de la instituciones

que avalan la formación recibida (Euroinnova Internaional Online Education y la Comisión Internacional para la Formación a Distancia de la UNESCO).



EUROINNOVA
INTERNATIONAL ONLINE EDUCATION



EUROINNOVA
INTERNATIONAL ONLINE EDUCATION

MF1776_3 Supervisión y ejecución de técnicas aplicadas a helados y semifríos

[Ver curso en la web](#)

[Solicita información gratis](#)



EUROINNOVA INTERNATIONAL ONLINE EDUCATION

EXPIDE LA SIGUIENTE TITULACIÓN

NOMBRE DEL ALUMNO/A

con Número de Documento XXXXXXXXX ha superado los estudios correspondientes de

Nombre de la Acción Formativa

de XXX horas, perteneciente al Plan de Formación de EUROINNOVA en la convocatoria de XXX

Y para que surta los efectos pertinentes queda registrado con número de expediente XXXX/XXXXXXXX-XXXXXX

Con un nivel de aprovechamiento ALTO

Y para que conste expido la presente TITULACIÓN en

Granada, a (día) de (mes) del (año)

La Dirección General

NOMBRE DEL DIRECTOR ACADÉMICO



Sello

Firma del Alumno/a

NOMBRE DEL ALUMNO



El presente título de acción formativa se expide en virtud de haber superado el curso correspondiente al plan de formación de acción formativa de este centro de educación a distancia, acreditado por el sistema de aseguramiento de la calidad de la educación de los organismos de aseguramiento de la calidad de la formación profesional de la Unión Europea, y la formación de la Unión Europea en el área de formación de acción formativa. El título de la presente acción formativa es el siguiente: "Nombre del curso". El curso se imparte a través de un sistema de formación a distancia, acreditado por el sistema de aseguramiento de la calidad de la educación de los organismos de aseguramiento de la calidad de la formación profesional de la Unión Europea, y la formación de la Unión Europea en el área de formación de acción formativa. El presente título de acción formativa se expide en virtud de haber superado el curso correspondiente al plan de formación de acción formativa de este centro de educación a distancia, acreditado por el sistema de aseguramiento de la calidad de la educación de los organismos de aseguramiento de la calidad de la formación profesional de la Unión Europea, y la formación de la Unión Europea en el área de formación de acción formativa.

DESCRIPCIÓN

En el ámbito de la restauración, es necesario conocer la dirección y producción en pastelería. Así, con el presente curso se pretende aportar los conocimientos necesarios para la supervisión y ejecución de técnicas aplicadas a helados y semifríos.

OBJETIVOS

- Realizar las operaciones de preelaboración de diferentes géneros, en función del plan de trabajo establecido y de los helados y semifríos que se vayan a realizar.
- Analizar, poner a punto y realizar distintos procesos de ejecución de helados y semifríos que resulten aptos para su consumo y/o elaboraciones posteriores, utilizando diferentes técnicas.
- Aplicar métodos para la conservación y envasado de géneros crudos, semielaborados y helados y semifríos terminados, asegurando su utilización o consumo posteriores en condiciones óptimas.
- Explicar y aplicar métodos para la regeneración de géneros crudos, semielaborados y helados y semifríos terminados, asegurando su utilización o consumo posteriores en condiciones óptimas.
- Aplicar procedimientos de supervisión de los procesos de manipulación, conservación, envasado y regeneración de géneros crudos, preelaboraciones así como helados y semifríos terminados, controlando los resultados intermedios y finales derivados de los mismos.

A QUIÉN VA DIRIGIDO

Este curso está dirigido a los profesionales del mundo agrario, concretamente en gestión de la producción ganadera, dentro del área profesional de ganadería, y a todas aquellas personas interesadas en adquirir conocimientos relacionados con la gestión de los procesos de producción de animales de renuevo, de reproductores y crías, y de leche.

PARA QUÉ TE PREPARA



La presente formación se ajusta al itinerario formativo del Módulo Formativo MF1776_3 Supervisión y ejecución de técnicas aplicadas a helados y semifríos, certificando el haber superado las distintas Unidades de Competencia en él incluidas, y va dirigido a la acreditación de las Competencias profesionales adquiridas a través de la experiencia laboral y de la formación no formal, vía por la que va a optar a la obtención del correspondiente Certificado de Profesionalidad, a través de las respectivas convocatorias que vayan publicando las distintas Comunidades Autónomas, así como el propio Ministerio de Trabajo (Real Decreto 1224/2009 de reconocimiento de las competencias profesionales adquiridas por experiencia laboral).

SALIDAS LABORALES

Desarrolla su actividad profesional en el área de producción ganadera de grandes, medianas y pequeñas empresas públicas o privadas, tanto por cuenta propia como ajena, siguiendo, en su caso, instrucciones del responsable de la producción, y pudiendo tener a su cargo personal de nivel inferior.-

MATERIALES DIDÁCTICOS

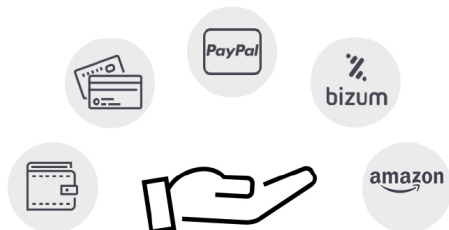
- Manual teórico: MF1776_3 Supervisión y ejecución de técnicas aplicadas a helados y semifríos
- Paquete SCORM: MF1776_3 Supervisión y ejecución de técnicas aplicadas a helados y semifríos



* Envío de material didáctico solamente en España.

FORMAS DE PAGO

- Tarjeta de crédito.
- Transferencia.
- Paypal.
- Bizum.
- PayU.
- Amazon Pay.



Matricúlate en cómodos
Plazos sin intereses.

Fracciona tu pago con la
garantía de

LLÁMANOS GRATIS AL +34 900 831 200



FINANCIACIÓN Y BECAS

EUROINNOVA continúa ampliando su programa de becas para acercar y posibilitar el aprendizaje continuo al máximo número de personas. Con el fin de adaptarnos a las necesidades de todos los perfiles que componen nuestro alumnado.

Euroinnova posibilita el acceso a la educación mediante la concesión de diferentes becas.

Además de estas ayudas, se ofrecen facilidades económicas y métodos de financiación personalizados **100 % sin intereses.**

15%BECA
Amigo**20%**BECA
Desempleados**15%**BECA
Emprende**20%**BECA
Antiguos
Alumnos

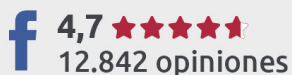
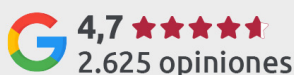
LÍDERES EN FORMACIÓN ONLINE

7 Razones para confiar en Euroinnova

1 NUESTRA EXPERIENCIA

- ✓ Más de **20 años de experiencia**.
- ✓ Más de **300.000 alumnos** ya se han formado en nuestras aulas virtuales
- ✓ Alumnos de los 5 continentes.
- ✓ **25%** de alumnos internacionales.
- ✓ **97%** de satisfacción.
- ✓ **100% lo recomiendan**.
- ✓ **Más de la mitad** ha vuelto a estudiar en Euroinnova

Las cifras nos avalan



2 NUESTRO EQUIPO

En la actualidad, Euroinnova cuenta con un equipo humano formado por **más de 300 profesionales**. Nuestro personal se encuentra sólidamente enmarcado en una estructura que facilita la mayor calidad en la atención al alumnado.

3 NUESTRA METODOLOGÍA



100% ONLINE

Estudia cuando y desde donde quieras. Accede al campus virtual desde cualquier dispositivo.



APRENDIZAJE SIGNIFICATIVO

Con esta estrategia pretendemos que los nuevos conocimientos se incorporen de forma sustantiva en la estructura cognitiva del alumno.



EQUIPO DOCENTE ESPECIALIZADO

Euroinnova cuenta con un equipo de profesionales que harán de tu estudio una experiencia de alta calidad educativa



NO ESTARÁS SOLO

Acompañamiento por parte del equipo de tutorización durante toda tu experiencia como estudiante.

4 CALIDAD AENOR

- ✓ Somos Agencia de Colaboración Nº 9900000169 autorizada por el Ministerio de Empleo y Seguridad Social.
- ✓ Se llevan a cabo auditorías externas anuales que garantizan la máxima calidad AENOR.
- ✓ Nuestros procesos de enseñanza están certificados por AENOR por la ISO 9001



5 CONFIANZA

Contamos con el sello de Confianza Online y colaboramos con la Universidades más prestigiosas, Administraciones Públicas y Empresas Software a nivel Nacional e Internacional.



6 BOLSA DE EMPLEO Y PRÁCTICAS

Disponemos de Bolsa de Empleo propia con diferentes ofertas de trabajo, y facilitamos la realización de prácticas de empresa a nuestro alumnado.

Somos agencia de colaboración Nº 9900000169 autorizada por el Ministerio de Empleo y Seguridad Social.





EUROINNOVA
INTERNATIONAL ONLINE EDUCATION



EUROINNOVA
INTERNATIONAL ONLINE EDUCATION

MF1776_3 Supervisión y ejecución de técnicas aplicadas a helados y semifríos

[Ver curso en la web](#)

[Solicita información gratis](#)

7 SOMOS DISTRIBUIDORES DE FORMACIÓN

Como parte de su infraestructura y como muestra de su constante expansión, Euroinnova incluye dentro de su organización una editorial y una imprenta digital industrial.





EUROINNOVA
INTERNATIONAL ONLINE EDUCATION



EUROINNOVA
INTERNATIONAL ONLINE EDUCATION

MF1776_3 Supervisión y ejecución de técnicas aplicadas a helados y semifríos

Ver curso en la web

Solicita información gratis

ALIANZAS Y ACREDITACIONES



Programa Formativo

MÓDULO 1. SUPERVISIÓN Y EJECUCIÓN DE TÉCNICAS APLICADAS A HELADOS Y SEMIFRÍOS

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

1. Maquinaria, batería, útiles y herramientas de uso específico en la elaboración de helados y semifríos.
2. Procedimientos de puesta en marcha, regulación y parada de los equipos: fundamentos y características.
3. Mantenimiento de primer nivel de equipos e instalaciones.
4. Nuevas tecnologías para la elaboración de helados y semifríos.
5. Aplicación de técnicas, procedimientos y modos de operación, control, limpieza y mantenimiento de uso característicos.
6. Características fundamentales, funciones y aplicaciones más comunes.
7. Aplicación de técnicas, procedimientos y modos de operación.
8. Control y mantenimiento característicos.

UNIDAD DIDÁCTICA 2. APLICACIÓN DE PROCESOS DE APROVISIONAMIENTO INTERNO PARA LA ELABORACIÓN DE HELADOS Y SEMIFRÍOS

1. Deducción y cálculo de necesidades de géneros.
2. Procedimientos de solicitud y gestión de géneros.
3. Formalización de documentación:
 1. - Vale de pedidos
 2. - Parte de consumos diarios
 3. - Inventario o control de existencias en stock.
4. Ejecución de operaciones de regeneración que precisen los géneros.

UNIDAD DIDÁCTICA 3. SUPERVISIÓN Y ELABORACIÓN DE HELADOS

1. Definición. Clasificación y características:
 1. - Helados de crema: crema, frutas, praline o turrón, chocolate, con vino o licores, y otros.
 2. - Sorbetes: cítricos y frutas no cítricas.
 3. - Biscuit glacé y perfectos.
2. Fases de los procesos y riesgos en la ejecución.
3. Puntos críticos en su elaboración:
 1. - Higienización, pasteurización
 2. - Homogeneización
 3. - Maduración
 4. - Helado.

4. Fundamentos de los procesos de elaboración de los distintos tipos de helados.
5. Formulaciones.
6. Parámetros de control de los distintos procesos de elaboración.
7. Principales anomalías, causas y posibles correcciones.
8. Aplicaciones y destinos finales de los rellenos.
9. Presentaciones comerciales: envasado y etiquetado.

UNIDAD DIDÁCTICA 4. SUPERVISIÓN Y ELABORACIÓN DE SEMIFRÍOS

1. Definición. Clasificación y características:
 1. - Semifríos de frutas: Bavarois.
 2. - Semifríos de praline y chocolate: Mouses.
 3. - Semifríos de crema: Charlota.
2. Puntos críticos en su elaboración:
 1. - Manipulación de ingredientes
 2. - Cocción de cremas de base
 3. - Enfriado
 4. - Mezclado con el agente espumoso: nata o claras
 5. - Preparación y llenado del molde.
3. Fases de los procesos y riesgos en la ejecución.
4. Fundamentos de los procesos de elaboración de los distintos tipos de semifríos.
5. Formulaciones.
6. Parámetros de control de los distintos procesos de elaboración.
7. Principales anomalías, causas y posibles correcciones.
8. Aplicaciones y destinos finales de los rellenos.
9. Presentaciones comerciales: envasado y etiquetado.

UNIDAD DIDÁCTICA 5. CONTROL DE PROCESOS DE ENVASADO, CONSERVACIÓN, Y REGENERACIÓN DE GÉNEROS CRUDOS, SEMIELABORADOS Y ELABORACIONES DE HELADOS Y SEMIFRÍOS TERMINADOS.

1. Regeneración: Definición.
2. Identificación de los principales sistemas de regeneración:
 1. - Descongelación de materias primas o productos preelaborados
 2. - Puesta a punto de diferentes productos para su uso concreto en elaboraciones o proceso y reciclaje de productos o elaboraciones de pastelería.
3. Clases de técnicas y procesos.
4. Riesgos en la ejecución.
5. Aplicaciones.
6. Sistemas de conservación: vacío, refrigeración o congelación.
7. Conservación de productos no perecederos: acondicionamiento y normas básicas para el almacenaje de productos.
8. Envasado: Definición.
9. Identificación de los principales equipos de envasado: atmósfera modificada, envasado al vacío.
10. Etiquetado de productos: normativa y ejecución según la misma.
11. Procesos. Riesgos en la ejecución. Aplicaciones.
12. Asociación de los sistemas/métodos de conservación con su adecuación a los distintos



EUROINNOVA
INTERNATIONAL ONLINE EDUCATION



EUROINNOVA
INTERNATIONAL ONLINE EDUCATION

MF1776_3 Supervisión y ejecución de técnicas aplicadas a helados y semifríos

[Ver curso en la web](#)

[Solicita información gratis](#)

productos y equipos necesarios.

13. Fases de los procesos y riesgos en la ejecución.



EUROINNOVA
INTERNATIONAL ONLINE EDUCATION



EUROINNOVA
INTERNATIONAL ONLINE EDUCATION

MF1776_3 Supervisión y ejecución de técnicas aplicadas a helados y semifríos

Ver curso en la web

Solicita información gratis

Euroinnova

International Online Education

Esta es tu Escuela



¿Te ha parecido interesante esta formación? Si aún tienes dudas, nuestro **equipo de asesoramiento académico** estará encantado de resolverlas. Pregúntanos sobre nuestro método de formación, nuestros profesores, las becas o incluso simplemente conócenos.

Solicita información sin compromiso.

Llamadme gratis

¡Matricularme ya!