



CENTRO DE ENSEÑANZA  
A DISTANCIA SOBRE LA  
**INDUSTRIA DEL  
HELADO ARTESANAL.**

CEAD -DESDE 2007-

• CURSO ONLINE •

# Helado Vegano

PARA HELADERÍAS

**DETALLE POR MODULOS  
DEL CURSO ONLINE HELADO VEGANO  
PARA HELADERIAS**

 [HELADOS.PRO/CURSOS](https://helados.pro/cursos)  [FB.COM/CURSOSHELADOS](https://fb.com/cursoshelados)  [@HELADOS.PRO](https://@helados.pro)

 [COMERCIAL@HELADOS.PRO](mailto:COMERCIAL@HELADOS.PRO)



# Módulo 1

## Semana #1 del Módulo 1

### Video #1: Los Helados

- a) Sugerencias sobre metodología de estudio y aprendizaje.
- b) ¿Qué podemos decir como consumidores qué es un helado?
- c) ¿Qué es un helado según el Código Alimentario?
- d) Historia y evolución del helado.
- e) Tipos de helados.
- f) Clasificación.
- g) Definición de los parámetros de calidad.
- h) Características del helado artesanal ideal.
- i) Proceso simplificado del proceso de fabricación.

### Video #2: Ingredientes Lácteos

- a) Tipos de Ingredientes
- b) Lácteos: Leche
- c) Crema de leche
- d) Manteca
- e) Yogurt
- f) Dulce de Leche: Tipos
- g) Suero de leche dulce en polvo
- h) Concentrado de Proteínas

### Video #3: Ingredientes No Lácteos

- a) Listado.
- b) Frutas.
- c) Cacao y Chocolates.
- d) Huevo.
- e) Azúcares Nutritivos
- f) Comentarios sobre azúcares nutritivos.
- g) La dextrosa es glucosa.





- h)** Azúcares no nutritivos.
- i)** Maltodextrina o Glucosa Atomizada.
- j)** Aditivos.

#### **Video #4: Componentes**

- a)** Composición de los Ingredientes
- b)** Análisis de los Componentes que tienen los Ingredientes. Lácteos y sus derivados
- c)** No lácteos
- d)** Composición de Azúcares
- e)** Composición: Chocolates, pastas y Mantecol (pasta de maní)
- f)** Composición de Frutas
- g)** Receta Básica (Blanca) y sus componentes.
- h)** Componentes del Helado.

## **Semana #2 del Módulo 1**

#### **Video #1: Estructura Física y Química del Helado**

- a)** Recordamos los sólidos presentes en el helado.
- b)** La textura y la estructura.
- c)** Estructura del helado.
- d)** Decimos que la Estructura es...
- e)** Estructura interna del helado.
- f)** ¿Cómo lograr un Helado de Calidad?
- g)** Sobre los Ingredientes

#### **Video #2: Función de los Componentes**

- a)** Aire y agua
- b)** Azúcares
- c)** Grasas y sólidos de leche no grasos (slng)
- d)** Aditivos y reguladores de la acidez (mejoran el sabor)
- e)** Almidón pregelatinizado y maltodextrina
- f)** Yema de huevo, clara de huevo, cacao, chocolates, café, frutas, frutos secos, pastas de frutos secos y bebidas alcohólicas.



### **Video #3: Fenómeno Especiales**

- a) Mecanismo del Congelamiento (4 diapositivas)
- b) Formación de la Estructura - Cristales de azúcar
- c) Incorporación de aire ¿Cómo se incorpora?
- d) ¿Por qué el helado es más suave recién elaborado? ¿Cómo mantener esa textura?
- e) ¿Por qué se deteriora la textura cuando el helado está en el freezer de despacho?

### **Video #4: Incorporación de Aire (Overrun)**

- a) Overrun: Definición y Concepto
- b) Cálculo
- c) Método sencillo de cálculo.
- d) Ejemplos de cálculo.
- e) Usos de este concepto (Overrun)
- f) Helado propio.
- g) Otro helado.
- h) Importancia – Conclusión.

### **Material Escrito: Helado Vegano**

- a) ¿Qué es un Helado Vegano?
- b) Materia grasa de origen vegetal
- c) Proteínas de origen vegetal
- d) Las fibras y sus funciones.

## **Semana #3 del Módulo 1**

### **Video #1: POD – PAC – Temperatura de Servicio. Parte 1**

- a) Significado de POD y PAC.
- b) Objetivo – Premisas.
- c) Factores que influyen en el Sabor y en el cuerpo y textura.
- d) Ingredientes con POD y PAC.
- e) Valores de POD y PAC.
- f) Temperatura de Servicio: concepto y cálculo.



## **Video #2: Parte 2 de POD PAC**

- a) Dureza y Temperatura de Servicio (TS)
- b) Azúcares (POD y PAC)
- c) Relación entre el Peso Molecular y el PAC.
- d) Alcohol (PAC) - Aspecto negativo.
- e) ¿Cómo resolver el problema del alcohol?
- f) Cacao y manteca de cacao (PAC)
- g) Pastas de Frutos Secos (PAC)
- h) Sólidos de Leche No Grasos (PAC)

## **Video #3: Parte 3**

- a) Cálculos
- b) Azúcares. Cálculos de POD, PAC Y TS
- c) Cacao amargo y chocolates cobertura. Idem
- d) Alcohol. Idem
- e) Calcular cantidad a agregar de una bebida alcohólica

# **Semana #4 del Módulo 1**

## **Video #1: Defectos de Sabor**

- a) Características a evaluar de un Helado
- b) Cinco (5) sabores básicos en nuestra lengua.
- c) Evaluación de calidad. Los parámetros y porcentajes
- d) Defectos de Sabor. Fuentes u orígenes
- e) ¿Cómo se evitan?
- f) Material saborizante
- g) Cambios químicos

## **Video #2: Defectos de Cuerpo**

- a) Textura y cuerpo. (Repaso)
- b) Fuentes de posibles defectos
- c) Análisis de defectos de cuerpo: desmoronado y desmigajable. ¿Porqué se producen?
- d) Cuerpo húmedo ¿Porqué?



- e) Cuerpo viscoso y pegajoso gomoso ¿Porqué?
- f) Cuerpo flojo ¿Porqué?

### **Video #3: Defectos de Textura**

- a) Factores que afectan a la textura
- b) Textura mantecosa - Causas
- c) Textura cristalina - Causas
- d) Textura arenosa, Fofa o grumos - Causas
- e) ¿Cómo mejorar la textura?
  - Con aumento de los sólidos totales – Fundamentos.
  - Aumento de los SLNG – Razones.
  - Aumento de los azúcares.
  - Uso de un muy buen estabilizante con emulsionante - Caseinato de sodio.

### **Video #4: Defectos de Higiene, Derretimiento, Color y Aspecto.**

- a) Defecto de higiene - Contenido microbiano–Causas.
- b) Derretimiento – Defectos– Causas.
- c) Fusión coagulada – Causas -¿Cómo se evita?
- d) Fusión lenta y gomosa - Causas y correcciones.
- e) Derretimiento con separación de suero - Causas y correcciones.







# Módulo 2

## Semana #1 del Módulo 2

### Tema 5 (PDF)

- a) Calidad -¿Cómo lograr un helado de Calidad?
- b) Balance de Recetas - Ejemplos sencillos- Caso del Helado Artesanal.
- c) Mixes sugeridos para Helados Duros.
- d) Mixes sugeridos para Helados Soft.
- e) Mixes sugeridos para Helados de agua (Sorbetes)
- f) Mix sugerido para Helado de Yogur.
- g) Mix Helados Premium
- h) Mix Helados Especiales: para Diabéticos, Light, Veganos
- i) Tablas de composición de diferentes ingredientes:
- j) Productos Lacteos
- k) Cacao, chocolates y pastas de frutos secos
- l) Azúcares Nutritivos
- m) Huevo
- n) Jugos y Frutas Frescas
- o) Quesos
- p) Pod de Azúcares Nutritivos - No Nutritivos - diferentes Glucosas.

### Video #1: Ingredientes, sus usos. Parte 1

- a) ¿Porqué y cuándo utilizar ciertos ingredientes?
- b) ¿Qué ingredientes y en qué cantidad utilizar?
- c) ¿Opciones de ingredientes para formular una receta? – Ejemplos

### Video #2: Ingrediente, sus usos. Parte 2

- a) Continúa con el uso del cacao - Opciones y dosificación
- b) Chocolate blanco - Manteca de cacao– dosificación



- c) Helado frutales – Opciones -¿Cómo preparar frutas frescas para evitar su endurecimiento? - Porcentaje a utilizar
- d) Frutas en otras presentaciones
- e) Maltodextrina, glucosa Atomizada y almidón pregelatinizado - Usos y cantidades
- f) Alcohol: Usos, Dosis, Posibles problemas y cómo resolverlos.
- g) Aditivos - Estabilizante con emulsionante - Dosis y temperaturas de uso.

### **Video #3: Significado del balance de recetas**

- a) Introducción:¿Cómo aprender a fabricar helados? - Creatividad
- b) ¿Qué significa hacer el balance?
- c) Ejemplo
- d) Esquema básico para elaborar cualquier producto.
- e) Procedimiento para realizar el denominado balance de receta.
- f) Ejemplo sencillo de cálculo.

### **Video #4 : Construcción de la Hoja de Cálculo**

- a) Introducción: Componentes que forman parte de la receta.
- b) Introducción a la Hoja de Cálculo Programa Excel.
- c) Construir la hoja de cálculo paso a paso.

## **Semana #2 del Módulo 2**

### **Video #1: Diseño de una Receta de Helado paso a paso.**

- a) Decidir los parámetros de diseño.
- b) Decidir los Ingredientes

### **Video #2: Introducir POD, PAC y TS (Temperatura de Servicio)**

- a) Introducción
- b) Definir los ingredientes





- c) Decidir el tipo de helado. Establecer los porcentajes de materia grasa, de POD y TS
- d) Completar las cantidades que correspondan de cada uno de los ingredientes, para obtener el helado definido previamente (puede ser cualquier tipo de helado)

**Video #3: obtener recetas con igual PAC y diferentes POD.**

**Video #2: Receta Helado Dulce de Leche**

**Video #3: Receta Helado de Chocolate**

## **Semana #3 del Módulo 2**

**Video #1:** Evaluación receta de dulce de leche.

**Video #2:** Receta de chocolate cómo disminuir costo y mejorar.

**Video #3:** Cómo disminuir costo a partir de base blanca de calidad.

**Video #4:** Evaluación receta de base blanca.

## **Semana #4 del Módulo 2**

Se presentan diferentes actividades para afirmar conceptos relacionados a la formulación de recetas para diferentes tipos de helados. Aplicando las Tablas del Tema 5.



# Módulo 3

## Semana #1 del Módulo 3

### # Actividades Prácticas

Evaluar las funciones que tienen diferentes componentes (proteínas, materia grasa, sólidos totales) y diferentes condiciones de pasteurización, sobre la Estructura del Helado. Recibir instrucciones. Desarrollar las recetas. Elaborar los helados. Determinar overrun. Evaluar: sensación de frío, cuerpo, textura, sabor.

## Semana #2 del Módulo 3

### Documento PDF: Proceso de Fabricación

- ❖ Diagrama del Proceso
- ❖ Etapas:
  1. Recepción y almacenamiento.
  2. Pesaje y dosificación: secuencia para agregar los sólidos en la pasteurización.
  3. Homogenización.
  4. Enfriamiento.
  5. Maduración.
  6. Aromatización coloración. Agitación y congelado.
  7. Incorporación de ingredientes adicionales.
  8. Envasado y pesado.
  9. Endurecimiento.
  10. Almacenamiento y conservación.
  11. Transporte
  12. Venta
- ❖ Puntos Críticos - Concepto
- ❖ Equipamiento para cada etapa.
- ❖ Descripción de cada uno, ventajas y desventajas - Selección.



## Semana #2 del Módulo 3

En esta semana se muestran videos de fabricas que se han asesorado y otros publicados en Youtube. Aquí se muestran y explican cada una de las etapas y equipamiento correspondiente.

- ❖ Video #1: Muestra equipos en proceso
- ❖ Video #2: Preparación del MIX
- ❖ Video #3: Mix en el Madurador
- ❖ Video #4: Equipos endurecimiento y almacenamiento.
- ❖ Video #5: Detalles planta de fabricación
- ❖ Video #6: Palitera
- ❖ Video #7: Observación de Heladerías

## Semana #3 del Módulo 3

### Documento PDF. Higiene en el Trabajo

- ❖ Introducción Conceptos de: Microbiología. Microorganismos. Limpieza - Desinfección – Saneamiento - Suciedad.
- ❖ Microbiología en el helado:
- ❖ Enfermedades microbianas transmitidas por el helado. Infecciones (Salmonellas) - Intoxicaciones(StaphylococcusAureus, Shigellas y cepas enteropatógenas de Scherichia.
- ❖ Higiene: coliformes.
- ❖ Puntos Críticos (significado)
- ❖ Principales causas de contaminación microbiana.
- ❖ Resistencia de los microorganismos: durante la pasteurización. En materia grasa. En las superficies.
- ❖ Reproducción de bacterias. Efectos de la temperatura.
- ❖ Problema con el agua. Bacteria resistente a la pasteurización (ClostridiumPerfringens).
- ❖ Cómo eliminar suciedad - Sólidos solubles en agua - Limpieza alcalina de grasas y proteínas - Limpieza ácida de incrustaciones.
- ❖ Agentes limpiadores - Clasificación.
- ❖ Características de un buen detergente.



- ❖ Cómo realizar la desinfección - Tres sustancias químicas más utilizadas.
  - ❖ Elección de un agente desinfectante - Características.
  - ❖ Quién supervisa el Programa de limpieza y desinfección - Frecuencia y Procedimientos.
  - ❖ Consideraciones Generales del Programa.
  - ❖ Definición de los términos: Inocuidad de Alimentos. Solución, ppm (partes por millón).
  - ❖ Preparar soluciones de cloro. Cálculos cantidad de agua lavandina a agregar. Para diferentes superficies.
  - ❖ Procedimiento para preparar la solución de cloro.
  - ❖ Buenas Prácticas de Manufactura (BPM) y lo Procedimientos Operativos Estandarizados de Saneamiento (POES).
  - ❖ Modelo genérico de POES. Cada Establecimiento lo adaptará a su criterio y realidad.
- 
- i.** Objetivo
  - ii.** Responsabilidades
  - iii.** Frecuencia
  - iv.** Materiales
  - v.** Normas de Seguridad
  - vi.** Zonas o Equipos a limpiar
    1. Depósito de materias primas y envases
    2. Cámara con materias primas perecederas
    3. Sala de Elaboración: pisos, paredes y aéreos.
    4. Equipos
    5. Utensilios
    6. Mesadas y piletas de trabajo
    7. Cámara de productos finales
    8. Baños
    9. Desagües.
    10. Vestuarios, administración y sala de herramientas
    11. Tanque de agua
    12. Salón de ventas (paredes, pisos, ventanas, rejillas y desagües)
- 
- ❖ Procedimiento en cada zona
  - ❖ Higiene Personal
  - ❖ Análisis microbiológico en dedo con guante, sin guante, pelos y delantal. Fotos.
  - ❖ Conclusiones



## Semana #4 del Módulo 3

- ❖ Buenas Prácticas de Manufactura. Presentación PowerPoint
- ❖ Boletín: Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control (HACCP). Considera los 7 principios.
- ❖ Sanitizantes utilizados para limpieza y desinfección

