



Universidad Nacional de Luján
REPUBLICA ARGENTINA



Nº DISPOSICION:

NOMBRE DE LA ACTIVIDAD: TALLER: PRODUCCIÓN DE HELADOS

Grupo de Trabajo (detalle de antecedentes de los instructores – formación profesional y/o laboral) Ing. Alejandro Rueda	Cantidad de Horas: 15 Teóricas: 6 Prácticas: 9
OBJETIVOS GENERALES: • Que el asistente adquiera conocimientos básicos de los fundamentos de la producción de helados. • Que el asistente comprenda de forma acabada el proceso de producción de helados. • Que el asistente adquiera las competencias necesarias para producir helados con los recursos existentes en las instalaciones de la Universidad Nacional de Luján.	
MODALIDAD: Teórico-Práctico.	
DESTINATARIOS: Personal de Planta Piloto de la UNLu.	
CANTIDAD MÁXIMA DE ALUMNOS: 20 participantes.	
REQUISITOS PARA EL CURSADO: Prestar servicios en la Planta Piloto de la UNLu.	
CANTIDAD DE ENCUENTROS: 5 encuentros de 3 horas cada uno.	
RECURSOS NECESARIOS: Dispositivo para la proyección de diapositivas.	

CONTENIDOS A DESARROLLAR

903
7

Teóricos:

- Helados: definiciones. Su composición. Aspectos reglamentarios.
- Estructura y funcionalidad.
- Aspectos técnicos de su elaboración.
- Formulaciones típicas. Balance.
- Calidad y defectos más comunes.

Prácticos:

- Diseño de una formulación para un helado de leche.
- Preparación de la mezcla en Planta Piloto.
- Congelamiento. Evaluación sensorial y funcional.

FORMA DE EVALUACIÓN

Los inscriptos deberán poseer el 80% de asistencia para acceder al certificado de asistencia del Taller.

Aquellos interesados en acceder al certificado de aprobación deberán rendir un examen teórico-práctico para acreditar la obtención de conocimientos.

BIBLIOGRAFIA

Helados: Elaboración, análisis y control de calidad

de Mundi-Prensa Libros, S.A., Antonio Madrid Vicente, Inmaculada Cenzano del Castillo, I. Cenzano - 2003 - 380 páginas ISBN (AMV): 84-89922-90-X.

Refrigeración, congelación y envasado de los alimentos

de Antonio Madrid Vicente, Antonio Madrid Vicente, Juana Mary Madrid Vicente, Fernando Santiago Regidor, Javier Madrid Cenzano, José María Gómez-Pastrana Rubio, Fernando Santiago Regidor, Juana Mary Madrid Vicente, Javier Madrid Cenzano - 2003 - 303 páginas

Fabricación de helados

Autor: Timm, Fritz, ISBN::84-200-0645-9

Tecnología de la elaboración de los helados

Autor: Antonio Madrid Vicente Editorial: Mundi Prensa (España), ISBN: 84-7114-518-9, 377 páginas