

Physiotherapy, chiropody, nutrition and dietetics, occupational therapy, (2024-25)

Código: 9389	Fecha de aprobación: 26/01/2023	Precio: 132,50 1st registration credits
Créditos: 20	Título: UA Studies (ECTS)	

RAMA

Sin Validez

PLAN

EXPERTO/A EN ELABORACIÓN ARTESANAL DE HELADOS

TIPO DE ENSEÑANZA

Blended

CENTROS DONDE SE IMPARTE

Centre for Continuing Education

ESTUDIO IMPARTIDO CONJUNTAMENTE CON

Solo se imparte en esta universidad

FECHAS DE EXAMEN

[Acceda al listado de fechas de examen para esta titulación.](#)

PLAN DE ESTUDIOS OFERTADO EN EL CURSO 2024-25

Nodo inicial:

Leyenda: No ofertada Sin docencia

ÚNICO

OBLIGATORIAS

20 créditos

Curso	Título	Créditos	Subject
1	COMPULSORY	1	78099 - ICE CREAM. AN INTRODUCTION
1	COMPULSORY	6	78100 - ICE CREAM COMPONENTS
1	COMPULSORY	1	78101 - ICE CREAM AND NUTRITION
1	COMPULSORY	1,50	78102 - INTRODUCTION TO ICE CREAM DEVELOPMENT
1	COMPULSORY	2,50	78103 - ICE CREAM FORMULATION
1	COMPULSORY	3	78104 - ICE CREAM FORMULATION, MANUFACTURING, AND PRESENTATION. PRACTICAL ISSUES- EXTERNAL PRACTICES
1	COMPULSORY	1	78105 - TRACKING AND HANDLING OF ICE CREAM
1	COMPULSORY	2	78106 - HEALTH AND QUALITY IN ICE CREAM PRODUCTION
1	COMPULSORY	2	78107 - FINAL PROJECT

Superado este bloque se obtiene

EXPERTO/A EN ELABORACIÓN ARTESANAL DE HELADOS

CONDICIONADA

[CONDICIONADA](#)

COMPETENCIAS

SPECIFIC COMPETENCES:

Optional Module of Biomedicine

- HD1: Que los estudiantes sepan comunicar sus conclusiones y los conocimientos y razones últimas que las sustentan a públicos especializados y no especializados de un modo claro y sin ambigüedades.
- HD2: Que los estudiantes posean las habilidades de aprendizaje que les permitan continuar estudiando de un modo que habrá de ser en gran medida autodirigido o autónomo.
- HD3: Tener en cuenta las características que debe tener un helado para que resulte compatible con un estado de salud óptimo
- HD4: Planificar y organizar el proceso de elaboración y almacenamiento de los helados, teniendo en cuenta los ingredientes y la maquinaria requerida.
- HD5: Controlar que las formulaciones cumplen con la legislación del helado.
- HD6: Identificar y clasificar, en base a su composición, los alimentos y aditivos empleados en la elaboración de helados.
- HD7: Formular helados teniendo en cuenta distintas variables como estabilidad, características sensoriales, coste o salud.
- HD8: Manejar e interpretar la información de bases de datos, tablas de composición de alimentos y fichas técnicas.
- HD9: Elaborar, aplicar, y mantener prácticas adecuadas de higiene, seguridad alimentaria y sistemas de control de riesgos a la elaboración de helados

CONOCIMIENTOS/CONTENIDOS

- CON1: Poseer y comprender conocimientos que aporten una base u oportunidad de ser originales en el desarrollo y/o aplicación de ideas, a menudo en un contexto de investigación
- CON2: Conocer la legislación básica referente al helado
- CON3: Identificar las principales sustancias que integran un helado y comprende sus características funcionales
- CON4: Conocer los aspectos higiénicos que hay que controlar durante el proceso de elaboración de helados.
- CON5: Identificar y entender los aspectos más relevantes del proceso de formulación de un helado.
- CON6: Conocer la maquinaria que se utiliza en un obrador y sus características más relevantes.
- CON7: Reconocer la terminología química y convenciones aplicadas a la elaboración de helados.
- CON8: Conocer los fundamentos de nutrición humana.
- CON9: Conocer la microbiología de los helados y alimentos empleados para la producción de estos.

SKILLS/COMPETENCES

- C1: Que los estudiantes sepan aplicar los conocimientos adquiridos y su capacidad de resolución de problemas en entornos nuevos o poco conocidos dentro de contextos más amplios (o multidisciplinares) relacionados con su área de estudio
- C2: Que los estudiantes sean capaces de integrar conocimientos y enfrentarse a la complejidad de formular juicios a partir de una información que, siendo incompleta o limitada, incluya reflexiones sobre las responsabilidades sociales y éticas vinculadas a la aplicación de sus conocimientos y juicios.
- C3: Recopilar, sintetizar información relacionada con la temática del curso y argumentar sobre ella, tanto de forma oral como escrita.
- C4: Desarrollar nuevos productos en función de las nuevas tendencias.

El Experto/a en Elaboración Artesanal de Helados consta de 20 créditos ECTS distribuidos de la siguiente forma:

Tipo de asignaturas	Créditos
Obligatorias (OB)	18
Optativas (OP)	0
Trabajo Final (OB)	2
TOTAL CRÉDITOS	20

Cada crédito ECTS computa 25 horas de carga de trabajo del estudiante.

En el apartado "Plan de estudios" del menú lateral se puede consultar la información sobre cada una de las asignaturas que integran el plan de estudios.

Tras superar el total de créditos se obtiene el estudio de formación permanente de **EXPERTO/A EN ELABORACIÓN ARTESANAL DE HELADOS**.

REQUISITOS DE ACCESO

Para acceder a los Estudios de Formación Permanente se requiere:

- Estar en posesión de un título universitario oficial.
- También podrán acceder quienes les reste superar el TFG (trabajo fin de grado) y un máximo de 9 créditos ECTS para obtener la titulación de Grado.

DIRIGIDO A

- Profesionales titulados universitarios directamente relacionados con el sector de la heladería artesanal. Se requerirá la presentación, en el momento de realizar la preinscripción al curso, de documentación acreditativa que demuestre dicha vinculación (original y copia) que justifique dicha vinculación (Certificado expedido por A.N.H.C.E.A., Impuesto de Actividades Económicas, nóminas).
- Personas con titulación universitaria que no estén vinculadas a dicho sector, que tengan un interés particular en la materia del curso con objeto de desarrollar, en un futuro, su carrera profesional en el sector mencionado.

CRITERIOS DE ADMISIÓN

Las preinscripciones serán ordenadas según la fecha de entrada de las mismas. En el caso de que el número de inscripciones supere el máximo de alumnos permitido se llevará a cabo una selección del alumnado por parte de una comisión formada por: el director de estudios del curso, el jefe de estudios del curso y un tercer miembro con tareas docentes asignadas en el curso.

Esta comisión evaluará las solicitudes presentadas dando prioridad a las de los asociados a A.N.H.C.E.A. hasta completar el número de plazas disponibles y publicará una lista de admitidos. Bajo algunas circunstancias se podrá solicitar una entrevista personal con el interesado.

PREINSCRIPCIÓN Y MATRICULACIÓN

La preinscripción se realiza en la secretaría administrativa del estudio, en los plazos que para cada curso académico establezca la dirección de estudios.

Una vez realizada la preinscripción y tras la aplicación de los criterios de admisión, quienes sean admitidos recibirán un correo electrónico con las instrucciones para realizar la matrícula.

TASAS

La información completa sobre las tasas administrativas a satisfacer para cada curso académico se puede consultar en la página:

<https://cfp.ua.es/en/fees.html>

Precio público por crédito	
119,25 €	Descuento a socios de ANHCEA.

El Experto/a en Elaboración Artesanal de Helados es un estudio de formación permanente de la Universidad de Alicante.

La legislación vigente permite que las universidades, en uso de su autonomía, puedan impartir enseñanzas conducentes a la obtención de otros títulos distintos a los títulos oficiales de Grado, Máster y Doctorado.

Los Estudios de Formación Permanente están regulados por la siguiente normativa:

- [REAL DECRETO 822/2021, de 28 de septiembre, por el que establece la organización de las enseñanzas universitarias y del procedimiento de aseguramiento de la calidad](#)

- [Normativa de Enseñanzas Propias de la Universidad de Alicante \(BOUA 27/01/2023\)](#)

Más información sobre normativa:

<https://cfp.ua.es/es/normativa.html>