

EXPERTO/A EN ELABORACIÓN ARTESANAL DE HELADOS (2014-15)

Código: 9183	Fecha de aprobación: 26/06/2014	Precio: 125 Créditos en 1ª matrícula
Créditos: 20	Título: Estudio Propio (ECTS)	

RAMA

Sin definir

PLAN

EXPERTO/A EN ELABORACIÓN ARTESANAL DE HELADOS

TIPO DE ENSEÑANZA

Mixta

CENTROS DONDE SE IMPARTE

Centro de Formación Permanente

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 2014-15Leyenda: No ofertada Sin docencia**ÚNICO****OBLIGATORIAS**

20 créditos

Curso	Título	Créditos	Asignatura
1	OBLIGATORIAS	1	78099 - INTRODUCCIÓN AL MUNDO DEL HELADO
1	OBLIGATORIAS	6	78100 - COMPONENTES DEL HELADO
1	OBLIGATORIAS	1	78101 - HELADO Y NUTRICIÓN
1	OBLIGATORIAS	1,50	78102 - INTRODUCCIÓN A LA ELABORACIÓN DE HELADOS
1	OBLIGATORIAS	1,50	78103 - FORMULACIÓN EN LA ELABORACIÓN DE HELADOS
1	OBLIGATORIAS	4	78104 - ELABORACIÓN DE HELADOS ASPECTOS PRÁCTICOS
1	OBLIGATORIAS	1	78105 - TRAZABILIDAD Y MANIPULACIÓN DE HELADOS
1	OBLIGATORIAS	2	78106 - HIGIENE Y CALIDAD EN LA ELABORACIÓN DE HELADOS
1	OBLIGATORIAS	2	78107 - TRABAJO FIN DE ESTUDIOS

Superado este bloque se obtiene

EXPERTO EN ELABORACIÓN ARTESANAL DE HELADOS

De forma genérica los objetivos del programa son diferentes en función del tipo de alumno de que se trate:

-Para aquellas personas que ya estén vinculados con el sector heladero, se trata de proporcionarles unas bases tanto teóricas como prácticas para que, unido a su propia formación empírica, puedan desarrollar su trabajo de forma más eficaz, alcanzando con ello un desarrollo profesional pleno en dicho sector.

-Para los alumnos sin experiencia previa en el sector se les proporcionarán unas bases de conocimientos para poder desarrollar en el futuro una actividad empresarial, típica del entorno de geográfico, como es la de elaboración artesanal de helados.

COMPETENCIAS

COMPETENCIAS GENERALES

- CG1: Dominar la legislación básica referente al Helado.
- CG2: Conocer y describir todas las sustancias que integran un helado y las características funcionales de las mismas.
- CG3: Dominar las características, en cuanto a la composición, que debe atesorar un helado para que resulte compatible con un estado de salud óptimo.
- CG4: Conocer los aspectos higiénicos que hay que controlar durante el proceso de elaboración de helados.
- CG5: Obtener las bases teóricas y la habilidad necesaria para ajustar la composición básica (la fórmula) de ingredientes que constituyen el Helado.
- CG6: Conocer la maquinaria diversa que podemos encontrar en un obrador.
- CG7: Saber elaborar productos de calidad con diversas características, usando para ello la maquinaria y los ingredientes habitualmente presentes en un obrador.

COMPETENCIAS ESPECÍFICAS

- CE1: Interpretar, evaluar y sintetizar datos e información relacionada con la temática del curso. Realizar, presentar y defender informes tanto de forma escrita como oral ante una audiencia.
- CE2: Conocer la legislación actual aplicable al sector del helado.
- CE3: Adquirir una base fundamental de la terminología química, convenios y unidades aplicados a la elaboración de helados.
- CE4: Identificar la estructura y características de las principales clases de sustancias empleadas en la elaboración de helados.
- CE5: Conocer los fundamentos de nutrición humana.
- CE6: Identificar y clasificar los alimentos, productos alimenticios e ingredientes alimentarios.
- CE7: Conocer la microbiología de los helados y alimentos usados para la producción de los mismos.
- CE8: Aprender el proceso de formulación de helados.
- CG9: Desarrollar en la práctica las formulaciones planteadas teóricamente.
- CE10: Manejar las bases de datos y tablas de composición de alimentos.
- CE11: Elaborar, aplicar, evaluar y mantener prácticas adecuadas de higiene, seguridad alimentaria y sistemas de control de riesgos, aplicando la legislación vigente.

El Experto 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 título propio de **EXPERTO EN ELABORACIÓN ARTESANAL DE HELADOS**.

REQUISITOS DE ACCESO

Con carácter general, para acceder a las enseñanzas conducentes a la obtención del título propio de Experto se requiere:

- Estar en posesión de un título oficial de Educación Superior (Diplomado, Ingeniero Técnico, Arquitecto Técnico, Licenciado, Ingeniero, Arquitecto, Grado, Máster, Doctor)
- También podrán acceder quienes estén cursando un título oficial de educación superior y le resten menos de 18 créditos para su obtención.
- Cumplir los requisitos de acceso a estudios universitarios oficiales en el Espacio Europeo de Educación Superior (EEES).
- A este título de Experto también se podrá acceder mediante una prueba especial de acceso para alumnado con experiencia profesional. Para más información sobre esta prueba se debe consultar con los organizadores del estudio (ver apartado "+info").

DIRIGIDO A

- Profesionales 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 que no estén vinculadas a dicho sector, pero que reúnan los requisitos para cursar estudios universitarios oficiales, con 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 (ver datos de contacto en el apartado "+info" del menú lateral).

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:

<http://web.ua.es/es/continua/tasas.html>



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

El Experto en Elaboración Artesanal de Helados es un título propio 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:

- Disposición adicional undécima del Real Decreto 1393/2007, de 29 de octubre, por el que se establece la ordenación de las enseñanzas universitarias oficiales ([Boletín Oficial del Estado de 30 de octubre de 2007](#))

- Normativa de la Universidad de Alicante sobre enseñanzas propias de postgrado y especialización (Aprobada por el Consejo de Gobierno el 14 de abril de 2014, [BOUA 15 de abril de 2014](#)). Esta Normativa recoge las recomendaciones realizadas por el Consejo de la Unión Europea conducentes al espacio europeo de formación permanente (Resolución del Consejo de 27 de junio de 2002 sobre la educación permanente, [DOCE 2002/C163/01](#))

Más información sobre normativa:

<http://web.ua.es/es/continua/normativa.html>

INFORMACIÓN DE CONTACTO

M^a Dolores Sánchez Cuevas

Departamento de Química Analítica, Nutrición y Bromatología

Teléfono: 965903527

dqana@ua.es

<http://web.ua.es/es/elaboracion-artesanal-helados/>

ORGANIZADORES ACADÉMICOS

Departamento de Química Analítica, Nutrición y Bromatología

DIRECCIÓN ACADÉMICA

- Director de estudios:
Juan Mora Pastor
- Coordinador de estudios
Salvador Maestre Pérez

PATROCINADORES

Asociación Empresarial Nacional de Elaboradores Artesanos y Comerciantes de Helados y Horachatas (A.N.H.C.E.A.). Cesión de las instalaciones para la realización de las prácticas del curso para los alumnos socios de la citada entidad.