

HOTR0061 ELABORACIÓN DE HELADOS Y SORBETES EN RESTAURACIÓN



180,00 € - 250,00 €

El curso Elaboración de Helados y Sorbetes en Restauración es una especialidad formativa de la Familia Profesional de la Hostelería y Turismo. El curso Elaboración de Helados y Sorbetes en Restauración permitirá al alumno elaborar distintos tipos de helados y sorbetes, cumpliendo siempre con las medidas higiénico-sanitarias.

Categorías: [Cursos online](#), [Hostelería y Turismo](#) |

INFORMACIÓN

Duración	35 h
Modalidad	Online
Docencia	TUTOR PERSONAL
Prácticas	GESTIÓN DE PRÁCTICAS EN EMPRESAS

Método de pago	FINANCIACIÓN SIN INTERESES
Centro de empleo	AGENCIA DE COLOCACIÓN
Formación acreditada	CENTRO ACREDITADO POR EL SEPE

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

UNIDAD DIDÁCTICA 1. ELABORACIÓN DE HELADOS Y SORBETES

1. Introducción a los tipos y familias de helados.
2. - Definición de helado.
3. - Identificación del origen y evolución.
4. - Enumeración de los ingredientes básicos.
5. - Explicación de los elementos necesarios: el aire y su importancia en la mezcla, la materia grasa y el agua.
6. - Distinción de los azúcares: tipos y función.
7. - Identificación de los estabilizantes para helado.
8. - Explicación del equilibrio en la mezcla.
9. - Detección de los defectos del helado.
10. - Formulación básica de helados clásicos.
11. - Explicación de los procesos de: pasteurización, homogeneización y maduración.
12. - Elaboración de mantecado.
13. - Conservación.
14. - Formulación de helados innovadores.
15. Elaboración de sorbetes.
16. - Definición de conceptos Básicos.
17. - Distinción entre sorbetes clásicos e innovadores.
18. - Definición de sorbete.
19. - Relación de ingredientes básicos: el aire, el agua
20. - Explicación de los azúcares: tipos y función en la fórmula del sorbete.
21. - Enumeración de los estabilizantes para sorbete.
22. - Relación de las frutas: tipos y características.
23. - Realización del equilibrio de la mezcla.
24. - Formulación básica.
25. - Elaboración de sorbetes tradicionales.

26. - Elaboración de sorbetes innovadores.
27. - Descripción de sorbetes dietéticos.
28. - Descripción de sorbetes salados.
29. - Explicación de los granizados.
30. Reconocimiento de la maquinaria para la elaboración de Helados.
31. - Explicación de la importancia de los equipos y la maquinaria en la elaboración helados y sorbetes.
32. - Distinción de características, diferencias y aplicaciones de cada uno de ellos.

UNIDAD DIDÁCTICA 2. CONDICIONES HIGIÉNICO-SANITARIAS, MEDIOAMBIENTALES Y PREVENCIÓN LABORAL EN COCINA

1. Mantenimiento de las condiciones higiénico-sanitarias en instalaciones y equipamientos
2. - Definición de calidad higiénico-sanitaria: conceptos y aplicaciones.
3. - Identificación de los requisitos higiénicos generales de las instalaciones y equipos.
4. - Explicación de los procesos de limpieza y desinfección: diferenciación de conceptos
5. - Aplicación de los sistemas y métodos de limpieza, y de las técnicas de limpieza de instalaciones y equipos básicos
6. - Reconocimiento de los productos de limpieza de uso común. Tipos, clasificación y utilización de los mismos.
7. - Mantenimiento del estado operativo de las instalaciones y equipos básicos.
8. Utilización de uniformes y equipamiento personal de seguridad
9. - Explicación de salud e higiene personal: factores, materiales y aplicaciones.
10. - Identificación de prendas de protección: tipos, adecuación y normativa.
11. - Utilización de uniformes del personal de restaurante-bar
12. Manipulación de alimentos. Higiene y salud alimentaria
13. - Identificación de los requisitos de los manipuladores de alimentos. Reglamento
14. - Asunción de actitudes y hábitos del manipulador de alimentos
15. - Reconocimiento de la importancia de las buenas prácticas en la manipulación de alimentos
16. - Explicación de la responsabilidad de la empresa en la prevención de enfermedades de transmisión alimentaria
17. - Identificación de los riesgos más frecuentes para la salud derivados de una incorrecta manipulación de alimentos
18. - Definición de los conceptos y tipos de enfermedades transmitidas por alimentos
19. - Identificación de la alteración y contaminación de los alimentos: conceptos, causas y factores contribuyentes
20. - Distinción de las fuentes de contaminación de los alimentos: físicas, químicas y biológicas
21. - Enumeración de los principales factores que contribuyen al crecimiento bacteriano

22. - Identificación de los materiales en contacto con los alimentos: tipos y requisitos
23. - Etiquetado de los alimentos: lectura e interpretación de etiquetas de información obligatoria
24. Aplicación de buenas prácticas medioambientales en cocina
25. - Aplicación de medidas de protección ambiental
26. - Descripción de las condiciones para realización del vertido y evacuación de residuos y desperdicios.
27. - Reciclaje, reutilización y reducción de residuos.
28. - Aplicación de la reducción de consumos. Ahorro y alternativas energéticas. Uso eficiente del agua.
29. - Propuesta de medidas correctivas
30. Aplicación de las medidas de prevención y seguridad laboral
31. - Identificación de las condiciones específicas de seguridad que deben reunir los locales, instalaciones, mobiliario, equipos, maquinaria y pequeño material
32. - Interpretación de las especificaciones
33. - Identificación y aplicación de las normas específicas de seguridad en restauración
34. - Aplicación de medidas de prevención y protección en las instalaciones y utilización de máquinas, equipos y utensilios.
35. - Identificación de situaciones de emergencia: Procedimiento de actuación, aviso y alarmas. Incendios. Escape de gases. Fugas de agua o inundaciones.
36. - Reconocimiento de los planes de emergencia y evacuación. Primeros auxilios