



## CURSO GRATUITO

### ELABORACIÓN DE HELADOS Y SORBETES EN RESTAURACIÓN

Código **HOTR0061**

Acción Formativa Elaboración de helados y sorbetes en restauración

Familia Profesional Hostelería y Turismo

Área Profesional Restauración

Modalidad Teleformación

Horas 35

#### Objetivo general

Elaborar de una amplia gama de helados y sorbetes en restauración, mediante la aplicación de las técnicas adecuadas, observando siempre las medidas de seguridad e higiene en el trabajo.

#### Información

Curso subvencionado dirigido a trabajadores ocupados o autónomos del sector “**Hostelería y turismo**” para mejorar su cualificación y competitividad. Para acceder al curso no se requiere ningún nivel de formación previo.

#### Certificado del curso

Titulación expedida por el Servicio Público de Empleo Estatal - SEPE

#### Contenidos

#### 1. ELABORACIÓN DE HELADOS Y SORBETES

##### 1.1. Introducción a los tipos y familias de helados.

- 1.1.1. Definición de helado.
- 1.1.2. Identificación del origen y evolución.
- 1.1.3. Enumeración de los ingredientes básicos.
- 1.1.4. Explicación de los elementos necesarios: el aire y su importancia en la mezcla, la materia grasa y el agua.
- 1.1.5. Distinción de los azúcares: tipos y función.
- 1.1.6. Identificación de los estabilizantes para helado.
- 1.1.7. Explicación del equilibrio en la mezcla.
- 1.1.8. Detección de los defectos del helado.

##### 1.1.9. Detección de los defectos del helado.

##### 1.1.10. Formulación básica de helados clásicos.

##### 1.1.11. Explicación de los procesos de: pasteurización, homogeneización y maduración.

##### 1.1.12. Elaboración de mantecado.

##### 1.1.13. Conservación.

##### 1.1.14. Formulación de helados innovadores.

##### 1.2. Elaboración de sorbetes.

##### 1.2.1. Definición de conceptos Básicos.

##### 1.2.2. Distinción entre sorbetes clásicos e innovadores.

##### 1.2.3. Definición de sorbete.

##### 1.2.4. Relación de ingredientes básicos: el aire, el agua

##### 1.2.5. Explicación de los azúcares: tipos y función en la fórmula del sorbete.

- 1.2.6. Enumeración de los estabilizantes para sorbete.
  - 1.2.7. Relación de las frutas: tipos y características.
  - 1.2.8. Realización del equilibrio de la mezcla.
  - 1.2.9. Formulación básica.
  - 1.2.10. Elaboración de sorbetes tradicionales.
  - 1.2.11. Elaboración de sorbetes innovadores.
  - 1.2.12. Descripción de sorbetes dietéticos.
  - 1.2.13. Descripción de sorbetes salados.
  - 1.2.14. Explicación de los granizados.
  - 1.3. Reconocimiento de la maquinaria para la elaboración de Helados.
    - 1.3.1. Explicación de la importancia de los equipos y la maquinaria en la elaboración helados y sorbetes.
    - 1.3.2. Distinción de características, diferencias y aplicaciones de cada uno de ellos.
- 2. CONDICIONES HIGIÉNICO-SANITARIAS, MEDIOAMBIENTALES Y PREVENCIÓN LABORAL EN COCINA**
- 2.1. Mantenimiento de las condiciones higiénico-sanitarias en instalaciones y equipamientos
    - 2.1.1. Definición de calidad higiénico-sanitaria: conceptos y aplicaciones.
    - 2.1.2. Identificación de los requisitos higiénicos generales de las instalaciones y equipos.
    - 2.1.3. Explicación de los procesos de limpieza y desinfección: diferenciación de conceptos
    - 2.1.4. Aplicación de los sistemas y métodos de limpieza, y de las técnicas de limpieza de instalaciones y equipos básicos
    - 2.1.5. Reconocimiento de los productos de limpieza de uso común. Tipos, clasificación y utilización de los mismos.
    - 2.1.6. Mantenimiento del estado operativo de las instalaciones y equipos básicos.
  - 2.2. Utilización de uniformes y equipamiento personal de seguridad
    - 2.2.1. Explicación de salud e higiene personal: factores, materiales y aplicaciones.
    - 2.2.2. Identificación de prendas de protección: tipos, adecuación y normativa.
  - 2.2.3. Utilización de uniformes del personal de restaurante-bar
  - 2.3. Manipulación de alimentos. Higiene y salud alimentaria
    - 2.3.1. Identificación de los requisitos de los manipuladores de alimentos. Reglamento
    - 2.3.2. Asunción de actitudes y hábitos del manipulador de alimentos
    - 2.3.3. Reconocimiento de la importancia de las buenas prácticas en la manipulación de alimentos
    - 2.3.4. Explicación de la responsabilidad de la empresa en la prevención de enfermedades de transmisión alimentaria
    - 2.3.5. Identificación de los riesgos más frecuentes para la salud derivados de una incorrecta manipulación de alimentos
    - 2.3.6. Definición de los conceptos y tipos de enfermedades transmitidas por alimentos
    - 2.3.7. alimentos
    - 2.3.8. Identificación de la alteración y contaminación de los alimentos: conceptos,
    - 2.3.9. causas y factores contribuyentes
    - 2.3.10. Distinción de las fuentes de contaminación de los alimentos: físicas, químicas
    - 2.3.11. y biológicas
    - 2.3.12. Enumeración de los principales factores que contribuyen al crecimiento
    - 2.3.13. bacteriano
    - 2.3.14. Identificación de los materiales en contacto con los alimentos: tipos y
    - 2.3.15. requisitos
    - 2.3.16. Etiquetado de los alimentos: lectura e interpretación de etiquetas de
    - 2.3.17. información obligatoria
  - 2.4. Aplicación de buenas prácticas medioambientales en cocina
    - 2.4.1. Aplicación de medidas de protección ambiental
    - 2.4.2. Descripción de las condiciones para realización del vertido y evacuación de
    - 2.4.3. residuos y desperdicios.
    - 2.4.4. Reciclaje, reutilización y reducción de residuos.
    - 2.4.5. Aplicación de la reducción de consumos. Ahorro y alternativas energéticas.

- 2.4.6. Uso eficiente del agua.
- 2.4.7. Propuesta de medidas correctivas
- 2.5. Aplicación de las medidas de prevención y seguridad laboral
  - 2.5.1. Identificación de las condiciones específicas de seguridad que deben reunir
  - 2.5.2. los locales, instalaciones, mobiliario, equipos, maquinaria y pequeño material
  - 2.5.3. Interpretación de las especificaciones
  - 2.5.4. Identificación y aplicación de las normas específicas de seguridad en restauración
  - 2.5.5.

- 2.5.6. Aplicación de medidas de prevención y protección en las instalaciones y utilización de máquinas, equipos y utensilios.
- 2.5.7. Identificación de situaciones de emergencia: Procedimiento de actuación, aviso y alarmas. Incendios. Escape de gases. Fugas de agua o inundaciones.
- 2.5.8. Reconocimiento de los planes de emergencia y evacuación. Primeros auxilios