

CURSO ELABORACIÓN DE HELADOS Y SORBETES EN RESTAURACIÓN

Curso Gratuito
Teleformación
Hostelería

"Podemos juzgar el corazón de un hombre según como trata a los animales" Kant

¿QUÉ APRENDO?

El alumnado al finalizar el curso de **Elaboración de Helados y Sorbetes en Restauración** será capaz de:

- Elaborar una amplia gama de helados y sorbetes en restauración, mediante la aplicación de las técnicas adecuadas.
- Aplicar la normativa vigente relativa a las condiciones higiénico-sanitarias, tanto en lo relacionado a las condiciones personales como en el desarrollo de la actividad, observando las medidas de seguridad personal, como en el desarrollo de la actividad incluyendo la manipulación de alimentos, así como adquirir actitudes medioambientales responsables.

¿A QUIÉN VA DIRIGIDO? REQUISITOS

- Trabajadores/as ocupados/as del sector de la hostelería.
- Autónomos/as del sector de la hostelería
- Trabajadores/as desempleados/as inscritos/as como demandantes de empleo.



¿CÓMO SE ORGANIZA?

- Modalidad: Teleformación
- Duración del curso: 35 horas

LOS DOCENTES

Contarás con un equipo multidisciplinar en activo y con experiencia docente en el sector.

CERTIFICADO POR:



FORMANDO CON
CONCIENCIA
DESDE 1998

CURSO ELABORACIÓN DE HELADOS Y SORBETES EN RESTAURACIÓN

Para
trabajadores/as
del sector
Hostelería,
Autónomos/as

CONTENIDO

MÓDULO 1. ELABORACIÓN DE HELADOS Y SORBETES.

Conocimientos / Capacidades cognitivas y prácticas

- Introducción a los tipos y familias de helados.
 - Definición de helado.
 - Identificación del origen y evolución.
 - Enumeración de los ingredientes básicos.
 - Explicación de los elementos necesarios: el aire y su importancia en la mezcla, la materia grasa y el agua.
 - Distinción de los azúcares: tipos y función.
 - Identificación de los estabilizantes para helado.
 - Explicación del equilibrio en la mezcla.
 - Detección de los defectos del helado.
 - Formulación básica de helados clásicos.
 - Explicación de los procesos de: pasteurización, homogeneización y maduración.
 - Elaboración de mantecado.
 - Conservación.
 - Formulación de helados innovadores.
- Elaboración de sorbetes.
 - Definición de conceptos Básicos.
 - Distinción entre sorbetes clásicos e innovadores.
 - Definición de sorbete.
 - Relación de ingredientes básicos: el aire, el agua
 - Explicación de los azúcares: tipos y función en la fórmula del sorbete.
 - Enumeración de los estabilizantes para sorbete.
 - Relación de las frutas: tipos y características.
 - Realización del equilibrio de la mezcla.
 - Formulación básica.
 - Elaboración de sorbetes tradicionales.
 - Elaboración de sorbetes innovadores.

- Descripción de sorbetes dietéticos.
- Descripción de sorbetes salados.
- Explicación de los granizados.

- Reconocimiento de la maquinaria para la elaboración de Helados.
 - Explicación de la importancia de los equipos y la maquinaria en la elaboración helados y sorbetes.
 - Distinción de características, diferencias y aplicaciones de cada uno de ellos.

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

Conocimientos / Capacidades cognitivas y prácticas

- Mantenimiento de las condiciones higiénico-sanitarias en instalaciones y equipamientos.
 - Definición de calidad higiénico-sanitaria: conceptos y aplicaciones.
 - Identificación de los requisitos higiénicos generales de las instalaciones y equipos.
 - Explicación de los procesos de limpieza y desinfección: diferenciación de conceptos
 - Aplicación de los sistemas y métodos de limpieza, y de las técnicas de limpieza de instalaciones y equipos básicos
 - Reconocimiento de los productos de limpieza de uso común. Tipos, clasificación y utilización de los mismos.
 - Mantenimiento del estado operativo de las instalaciones y equipos básicos.

CURSO ELABORACIÓN DE HELADOS Y SORBETES EN RESTAURACIÓN

Para
trabajadores/as
del sector
Hostelería,
Autónomos/as

- Utilización de uniformes y equipamiento personal de seguridad
- Explicación de salud e higiene personal: factores, materiales y aplicaciones.
- Identificación de prendas de protección: tipos, adecuación y normativa.
- Utilización de uniformes del personal de restaurante-bar
- Manipulación de alimentos. Higiene y salud alimentaria
- Identificación de los requisitos e los manipuladores de alimentos.

Reglamento

- Asunción de actitudes y hábitos del manipulador de alimentos
- Reconocimiento de la importancia de las buenas prácticas en la manipulación de alimentos
- Explicación de la responsabilidad de la empresa en la prevención de enfermedades de transmisión alimentaria
- Identificación de los riesgos más frecuentes para la salud derivados de una incorrecta manipulación de alimentos
- Definición de los conceptos y tipos de enfermedades transmitidas por alimentos
- Identificación de la alteración y contaminación de los alimentos: conceptos, causas y factores contribuyentes
- Distinción de las fuentes de contaminación de los alimentos: físicas, químicas y biológicas
- Enumeración de los principales factores que contribuyen al crecimiento bacteriano

- Identificación de los materiales en contacto con los alimentos: tipos y requisitos
- Etiquetado de los alimentos: lectura e interpretación de etiquetas de información obligatoria

- Aplicación de buenas prácticas medioambientales en cocina
- Aplicación de medidas de protección ambiental
- Descripción de las condiciones para realización del vertido y evacuación de residuos y desperdicios.
- Reciclaje, reutilización y reducción de residuos.
- Aplicación de la reducción de consumos. Ahorro y alternativas energéticas.

Uso eficiente del agua.

- Propuesta de medidas correctivas

- Aplicación de las medidas de prevención y seguridad laboral
- Identificación de las condiciones específicas de seguridad que deben reunir los locales, instalaciones, mobiliario, equipos, maquinaria y pequeño material
- Interpretación de las especificaciones
- Identificación y aplicación de las normas específicas de seguridad en restauración
- Aplicación de medidas de prevención y protección en las instalaciones y utilización de máquinas, equipos y utensilios.
- Identificación de situaciones de emergencia: Procedimiento de actuación, aviso y alarmas. Incendios. Escape de gases. Fugas de agua o inundaciones.
- Reconocimiento de los planes de emergencia y evacuación. Primeros auxilios

CURSO ELABORACIÓN DE HELADOS Y SORBETES EN RESTAURACIÓN

Se permiten plazas para trabajadores/as desempleados/as

CARACTERÍSTICAS DEL CURSO

- TELEFORMACION 100%
- TOTALMENTE GRATUITO
- DIPLOMA CON EL RECONOCIMIENTO DEL SEPE

COMPROMISO

Con **nuestros alumnos**. Con la formación integral en contenidos, habilidades y destrezas.

Con la **sociedad**: Colaboramos con ONG;S de la isla

Con la **creación de empleo local** y la **igualdad de oportunidades**

Con el **medio ambiente**

Con la **calidad**



CURSO ELABORACIÓN DE HELADOS Y SORBETES EN RESTAURACIÓN

Para
trabajadores/as del
sector Hostelería,
Autónomos/as

AL TERMINAR AMPLIA CONOCIMIENTOS CON



GOBIERNO DE ESPAÑA

MINISTERIO DE TRABAJO Y ECONOMÍA SOCIAL



Plan de Recuperación, Transformación y Resiliencia



Cursos Gratuitos

Para ocupados/as y autónomos/as del sector de Hostelería

- ✓ Cocina Vegetariana
- ✓ Cocina Vegetal Especial con Intolerancia
 - ✓ Cocina Básica
 - ✓ Cocina Creativa
 - ✓ Cocina Italiana
- ✓ Cocina para Celiacos
- ✓ Innovación en la Cocina
- ✓ Corte y Cata de Jamón
- ✓ Evolución de las Tecnologías y Técnicas Culinarias
- ✓ Manipulador de Alimentos y Seguridad Alimentaria
- ✓ Elaboración de Helados y Sorbetes

- ✓ Ecoturismo
- ✓ Elaboración de Cafés y Cartas de Café
- ✓ Confianza y Seguridad en los Establecimientos de Restauración
- ✓ Organización de Caterings y Eventos
- ✓ Gestión en Restauración y Diseño en Proceso de Servicio
- ✓ Comercialización de Productos Turísticos
- ✓ Animación Turística
- ✓ Inglés
- ✓ Inglés Profesional para el Turismo



622 908 964

www.cursostenerife.es / cep.ocupados@gmail.com