



CURSO GRATUITO

ELABORACIÓN DE HELADOS Y SORBETES EN RESTAURACIÓN + IMPLANTACIÓN SOSTENIBLE Y CIRCULAR

Código

HOTR0061 + HOTT02-MOD03113

Acción Formativa

Hostelería

Familia Profesional

Hostelería y Turismo

Área Profesional

Restauración

Modalidad

Teleformación

Horas

45

Objetivos

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 gratuito de Elaboración de Helados y Sorbetes en Restauración de 45 horas en modalidad teleformación. Si estás pensando en cambiar de carrera o actualizar tus competencias profesionales, no lo dudes más y solicita información sobre este curso subvencionado.

Contenido

0. IMPLANTACIÓN SOSTENIBLE Y CIRCULAR.

1. INTRODUCCIÓN A LOS TIPOS Y FAMILIAS DE HELADOS.

2. ELABORACIÓN DE SORBETES.

3. RECONOCIMIENTO DE LA MAQUINARIA PARA LA ELABORACIÓN DE HELADOS.

4. 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.
- Etc

5. 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.

6. MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS. HIGIENE Y SALUD ALIMENTARIA.

- Identificación de los requisitos de los manipuladores de alimentos.
- Asunción de actitudes y hábitos del manipulador de alimentos.
- Etc.

7. 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.
- Etc.

8. 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.
- Etc.



Requisitos

- Formación en higiene y manipulación de alimentos.

CURSO GRATUITO

ELABORACIÓN DE HELADOS Y SORBETES EN RESTAURACIÓN + IMPLANTACIÓN SOSTENIBLE Y CIRCULAR