



**LA FORMACIÓN ES LA CLAVE  
DEL ÉXITO**

# Guía del Curso

## HOTR0061 Elaboración de Helados y Sorbetes en Restauración

---

Modalidad de realización del curso: [Online](#)

Titulación: [Diploma acreditativo con las horas del curso](#)

---

### OBJETIVOS

El curso HOTR0061 Elaboración de Helados y Sorbetes en Restauración es una especialidad formativa de la Familia Profesional de la Hostelería y Turismo. El curso HOTR0061 Elaboración de Helados y Sorbetes en Restauración permitirá al alumno elaborar distintos tipos de helados y sorbetes, cumpliendo siempre con las medidas higiénico-sanitarias.

### CONTENIDOS

#### 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



C/ San Lorenzo 2 - 2  
29001 Málaga



Tlf: 952 215 476  
Fax: 951 987 941



[www.academiaintegral.com.es](http://www.academiaintegral.com.es)  
E-mail: [info@academiaintegral.com.es](mailto:info@academiaintegral.com.es)