

ELABORACIÓN DE HELADOS Y SORBETES EN RESTAURACIÓN (HOTR0061)

Aprende a preparar **helados y sorbetes** aplicando las técnicas necesarias para conseguir elaboraciones equilibradas, con una textura, sabor y presentación adecuados. Con el curso **HOTR0061 – Elaboración de helados y sorbetes en restauración** (35 horas) conocerás las materias primas, ingredientes y procesos fundamentales utilizados en este tipo de preparaciones dentro del ámbito de la hostelería.

Durante la formación aprenderás a realizar diferentes **elaboraciones de heladería**, comprendiendo las funciones de sus ingredientes y las fases necesarias para preparar las mezclas y obtener el resultado deseado. Conocerás las técnicas de elaboración, conservación y regeneración de helados y sorbetes, así como los equipos y utensilios utilizados habitualmente.

Además, desarrollarás conocimientos para realizar la **presentación y acabado de helados y sorbetes**, aplicando criterios de calidad y seguridad alimentaria durante todo el proceso. Una formación práctica para ampliar tus técnicas culinarias y crear diferentes propuestas de heladería adaptadas a la restauración.

Si este curso no estuviera subvencionado te costaría: 175 €

Categorías: Online
Etiquetas: Hostelería

CONTENIDOS

1- Elaboración de helados

- Formulación básica de helados clásicos e innovadores, procesos de pasteurización, homogenización, maduración, mantecado y detección de defectos.

2- Elaboración de sorbetes

- Uso de ingredientes básicos (agua, aire, tipos de azúcares, estabilizantes, frutas), equilibrio de mezclas y recetas tradicionales.

3- Higiene y seguridad

- Aplicación de la normativa higiénico-sanitaria vigente en la manipulación de alimentos.

METODOLOGÍA

La formación se realiza 100 % online a través de nuestro campus virtual, en modalidad asíncrona, lo que permite al alumnado organizar sus tiempos de estudio dentro de los plazos establecidos.
Sesiones de tutoría
El alumnado dispone de un/a tutor/a online al que puede consultar dudas a través de la mensajería interna de la plataforma, correo electrónico y/o foros de consulta, recibiendo respuesta y acompañamiento durante todo el curso.
Sistema de evaluación
La evaluación es continua y se realiza íntegramente online mediante cuestionarios, actividades prácticas y pruebas de evaluación al finalizar los temas o unidades. No se realizan exámenes presenciales.
Requisitos técnicos
Es necesario disponer de ordenador, tablet (o incluso teléfono móvil), con navegador actualizado, conexión a internet estable y, recomendable, auriculares o altavoces para el seguimiento de los contenidos.

Material didáctico y recursos
Todo el material didáctico está disponible en la plataforma online (temarios, recursos descargables, actividades, vídeos, enlaces de interés, etc.), accesible en cualquier momento dentro del periodo de impartición

SALIDAS PROFESIONALES

-Cocinero especializado en postres
-Jefe de partida de pastelería
-Ayudante de cocina
-Heladero artesanal
-Pastelero
-Especialista en I+D alimentario
-Emprendedor de heladería o consultoría