

Perfeccionamiento alimentario en helados y horchatas



Información sobre el programa formativo

- ✔ **Horas de formación:** 75
- ✔ **Duración:** El alumno dispondrá de un tiempo mínimo de 1 mes para realizar el curso y un máximo de 6 meses.

El helado es un producto delicioso y nutritivo que se puede definir como un alimento congelado que se hace de productos lácteos tales como leche o crema, a menudo en combinación con frutas u otros ingredientes y sabores. Generalmente se endulza con azúcar, saborizantes, edulcorantes o miel. Típicamente se le añaden otros ingredientes tales como yemas de huevo, nueces, frutas, chocolate, galletas, frutos secos, yogur y sustancias que lo estabilizaban.

Los helados se definen como preparaciones alimenticias que han sido llevadas al estado sólido, semisólido o pastoso por una congelación simultánea o posterior a la mezcla de las materias primas utilizadas y que han de mantener el grado de plasticidad y congelación suficiente hasta el momento de su venta al consumidor.

Hoy en día y con el paso del tiempo, se han ido perfeccionando los sistemas de elaboración, fabricación y congelación. En la actualidad, fabricar helados en los restaurantes conlleva ciertas dificultades, sanitarias o de higiene (se tiene que ser muy escrupuloso en la elaboración y congelación, como en su posterior uso). Casi todos los restaurantes hoy en día elaboran helados de muy diversos sabores, dando a la pastelería de cocina otro dinamismo y color, casi todos los postres llevan helados.

Inscribirme



Certificación: ESHE + SEVENGUE



Estos cursos, diplomados y MBA corresponden a formación acreditada directamente por "European School Health Education" además de ir respaldado por el sello de **Asociación SEVENGUE**, inscrita en el **Ministerio del Interior con el número nacional 588.260**, con el objetivo de que, como alumno, pueda utilizarlo para actualizar y mejorar sus competencias profesionales y completar su curriculum, además de utilizar esta formación "No Acreditada" en los distintos baremos públicos que incluyen este apartado. No se otorga con estos programas ningún título acreditado por Universidad u otro organismo oficial.

Este sería un ejemplo del diploma emitido únicamente por **ESHE** en colaboración con la **Asociación SEVENGUE** de las actividades formativas:



Parte delantera del diploma

NOMBRE DE LA FORMACIÓN
Programación de Contenidos

Parte trasera del diploma

¿A quién va dirigido?

Esta formación online está dirigida a todo aquel **personal universitario** con categorías profesionales como pueden ser:

- Grado en Enfermería.
- Grado en Medicina.
- Grado en Fisioterapia.
- Grado en Ciencias de la Actividad Física y el Deporte.
- Grado en Farmacia.
- Grado en Psicología.
- Grado en Genética.
- Grado en Bioinformática.

- Grado en Biología Humana.
- Grado en Biología Sanitaria.
- Grado en Biomedicina.
- Grado en Biomedicina Básica y Experimental.
- Grado en Ciencias Biomédicas.
- Grado en Logopedia.
- Grado en Odontología.

- Grado en Nutrición Humana y Dietética.
- Grado en Ciencia y Tecnología de los Alimentos.
- Grado en Óptica y Optometría.
- Grado en Óptica, Optometría y Audiología.
- Grado en Podología.
- Grado en Terapia Ocupacional.

De la misma forma este programa formativo a distancia también está dirigido a todos aquellos **auxiliares o técnicos superiores** con categorías profesionales como pueden ser:

- Técnico Superior en Anatomía Patológica Y Citología.
- Técnico Superior en Higiene Bucodental.
- Técnico Superior en Laboratorio de Diagnóstico Clínico.

- Técnico Superior en Medicina Nuclear.
- Técnico Superior en Radiodiagnóstico.
- Técnico Superior en Radioterapia.

- Técnico en Cuidados Auxiliares Enfermería.
- Técnico Auxiliar de Farmacia.

Objetivos

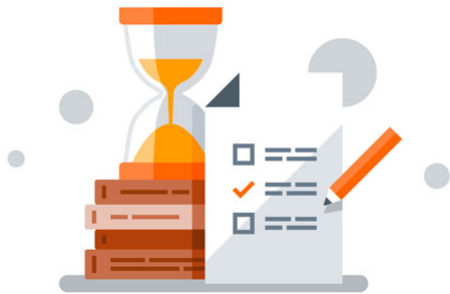
Inscribirme



Requisitos para la inscripción

- DNI, TIE o Pasaporte.
- Documento de pago de tasas de matrícula.

Evaluación



La evaluación estará compuesta de **50 test** de opción alternativa (A/B/C).

El alumno debe finalizar el curso y hacerlo con aprovechamiento de al menos un 50% de los tests planteados en el mismo, que se realizarán a través de la plataforma virtual online.

En caso de no superar el total de las evaluaciones conjuntamente, el alumno dispone de una segunda oportunidad sin coste adicional.

Contenidos

Módulo I: Manipulación de alimentos básica

Tema I. Justificación. Manipuladores de alimentos:

- Justificación. Manipuladores de alimentos.
- Resumen.
- Autoevaluación.

Tema II. Peligros alimentarios:

- Peligros alimentarios.

Tema III. Contaminación microbiana de los alimentos:

- Contaminación microbiana de los alimentos.
- Resumen.
- Autoevaluación.

Tema IV. Higiene personal:

- Higiene personal.
- Resumen.
- Autoevaluación.

Tema V. Salud de los manipuladores:

- Salud de los manipuladores.
- Resumen.
- Autoevaluación.

Tema VI. Prácticas higiénicas para la manipulación de alimentos:

- Temperatura y tiempo en los procedimientos culinarios y Contaminación cruzada.
- Aprovechamiento de agua y Almacenamiento de los alimentos.
- Limpieza, desinfección de las instalaciones, equipos y utensilios y Transporte y distribución de los alimentos.
- Resumen.
- Autoevaluación.

Tema VII. Preparación culinaria de los alimentos:

- Preparación culinaria de los alimentos.
- Resumen.
- Autoevaluación.

Tema VIII. Reglas de oro de la OMS para la preparación higiénica de los alimentos:

- Reglas de oro de la OMS para la preparación higiénica de los alimentos.
- Resumen.
- Autoevaluación.

Tema IX. Sistema de análisis de peligros y puntos de control crítico (APPCC):

- Introducción, Objetivo del sistema APPCC y Beneficios.
- Definiciones.
 - Más definiciones.
- Resumen.
- Autoevaluación.

Tema X. Ejemplos de la implantación de un sistema de análisis de peligros y puntos de control crítico en empresas hortofrutícolas (APPCC):

- Introducción.
- Guía práctica de aplicación.
 - Productos hortofrutícolas.
 - Instalaciones.
 - Superficies y utensilios en contacto directo con el producto, el material de envasado y/o el agua potable.
 - Equipos.
 - Personal manipulador y agua en contacto directo con el producto.

- Tratamientos químicos postcosecha de productos hortofrutícolas.
 - Envases y materiales de envasado de producto final.
 - Carga y transporte del producto final.
 - Documentación del sistema APPCC.
 - Verificación del sistema APPCC y Legislación.
 - Resumen.
 - Autoevaluación.
-

Módulo II: Helados y horchatas

Tema I. Introducción:

- Introducción.

Tema II. Composición:

- Su composición.
- Resumen.
- Autoevaluación.

Tema III. Fases de elaboración:

- Fases de elaboración.
- Resumen.
- Autoevaluación.

Tema IV. Fabricación:

- Selección de las materias primas y Fase de pasteurización.
- Mezcla de ingredientes y pasteurización.
- Fase de batido y congelación.
- Resumen.
- Autoevaluación.

Tema V. Otros componentes de los helados:

- Otros componentes de los helados.
- Resumen.
- Autoevaluación.

Tema VI. Horchata:

- Horchata.
- Resumen.
- Autoevaluación.

Tema VII. Microbiología de los helados y horchatas:

- Enfermedades transmitidas por los alimentos, Descomposición y Higiene.
- Análisis microbiológico y Enfermedades transmitidas por los helados.

- Resumen.
- Autoevaluación.

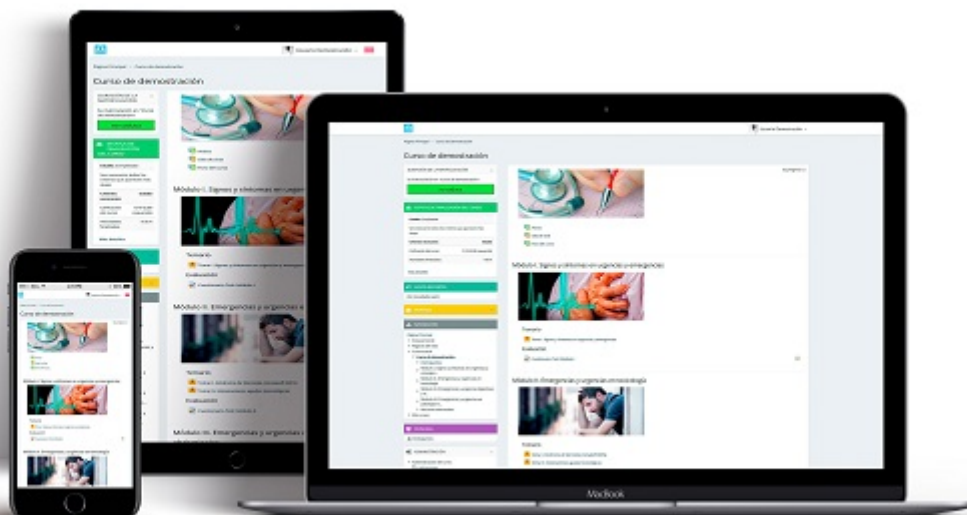
Tema VIII. La higiene en las instalaciones y puntos de venta:

- La higiene en las instalaciones y puntos de venta.
- Resumen.
- Autoevaluación.

Tema IX. Resumen:

- Resumen.

Metodología



El desarrollo del programa formativo se realiza a distancia, el alumno dispondrá de los contenidos en formato PDF y realizará la evaluación en la plataforma online, esta plataforma está operativa 24x7x365 y además está adaptada a cualquier dispositivo móvil. El alumno en todo momento contará con el apoyo del departamento tutorial. Las tutorías se realizan mediante email (atenciontutorial@eshe.es) o través del sistema de mensajería que incorpora la plataforma online. Dentro de la plataforma encontrarás:

- Guía de la plataforma.
- Foros y chats para contactar con los tutores.
- Temario.
- Resúmenes.
- Vídeos.
- Guías y protocolos adicionales.
- Evaluaciones.
- Seguimiento del proceso formativo.

Inscribirme

