

# MANEJO DE MAQUINARIA, EQUIPOS Y UTENSILIOS BÁSICOS PARA LA ELABORACIÓN DE HELADOS Y SEMIFRÍOS

Modalidad: curso e-Learning Duración: 12 horas

Categorías: Hostelería y turismo

## OBJETIVOS

Seleccionar los equipos, máquinas, útiles y herramientas que se deben emplear de acuerdo con las operaciones a realizar y en función de su rendimiento óptimo.

## CONTENIDOS

1. Maquinaria, batería, útiles y herramientas de uso específico en la elaboración de helados y semifríos. 2. Procedimientos de puesta en marcha, regulación y parada de los equipos: fundamentos y características. 3. Mantenimiento de primer nivel de equipos e instalaciones. 4. Nuevas tecnologías para la elaboración de helados y semifríos. 5. Aplicación de técnicas, procedimientos y modos de operación, control, limpieza y mantenimiento de uso característicos. 6. Características fundamentales, funciones y aplicaciones más comunes. 7. Aplicación de técnicas, procedimientos y modos de operación. 8. Control y mantenimiento característicos.

