

## HOTR0032 EVOLUCIÓN DE LAS TECNOLOGÍAS Y TÉCNICAS CULINARIAS



**180,00 € - 250,00 €**

El curso Evolución de las Tecnologías y Técnicas Culinarias es una especialidad formativa de la Familia Profesional de Hostelería y Turismo. Con el curso Evolución de las Tecnologías y Técnicas Culinarias el alumno ampliará sus conocimientos sobre los nuevos equipos, utensilios y técnicas aplicadas a la cocina moderna.

**Categorías:** [Cursos online](#), [Hostelería y Turismo](#) |

### INFORMACIÓN

<b>Duración</b>	80 h
<b>Modalidad</b>	Online
<b>Docencia</b>	TUTOR PERSONAL
<b>Prácticas</b>	GESTIÓN DE PRÁCTICAS EN EMPRESAS

<b>Método de pago</b>	FINANCIACIÓN SIN INTERESES
<b>Centro de empleo</b>	AGENCIA DE COLOCACIÓN
<b>Formación acreditada</b>	CENTRO ACREDITADO POR EL SEPE

## DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

### UNIDAD DIDÁCTICA 1. RESTAURACIÓN, COCINA AL VACÍO Y PASTEURIZACIÓN

1. Presentación de restauración diferida.
2. - Concepto y desarrollo de la restauración diferida.
3. - Sistema de conservación en caliente.
4. - Sistema de conservación bajo refrigeración.
5. - Sistemas de conservación bajo ultracongelación.
6. - Acondicionamiento del plato cocinado en la cocina terminal.
7. - Los servicios de oferta de la restauración diferida.
8. - Gamas de alimentos.
9. - I gama, II gama, III gama, IV gama y V gama.
10. - Atmósferas modificadas y aditivos.
11. Aplicación del cocinado al vacío.
12. - Conceptos fundamentales.
13. - Historia del vacío y su aplicación en la cocina.
14. - Técnica del vacío.
15. - Conservación al vacío.
16. - Cocción al vacío.
17. - Aplicación de la técnica.
18. Aplicación del método de pasteurización.
19. - Definición de la pasteurización.
20. - Cinética de la muerte térmica de los microorganismos.
21. - Descripción de un proceso de pasteurización.
22. - Influencia del pH y la actividad del agua en los tratamientos térmicos.
23. - Equipos utilizados en la pasteurización de alimentos.

## **UNIDAD DIDÁCTICA 2. ESTERILIZACIÓN, CRIOGENIA, ESFERIFICACIÓN, PLANIFICACIÓN Y SEGURIDAD ALIMENTARIA**

1. Uso del método de esterilización.
2. - Concepto de “esterilidad”.
3. - Técnicas de esterilización.
4. - Vapor de agua.
5. - Irradiación.
6. - Esterilización química.
7. Elaboraciones con nitrógeno líquido: criogenia
8. - Concepto de “criogenización”.
9. - Aplicación en las cocinas centrales.
10. Aplicación del método de esferificación.
11. - Fundamento de la técnica de esferificación.
12. - Aplicación en la hostelería.
13. Elaboración de espumas frías y calientes.
14. - Concepto de “espuma”.
15. - Sifón en la cocina.
16. - Uso del sifón de espumas.
17. - Aplicación del sifón.
18. - Recetas con espumas frías.
19. - Recetas con espumas calientes.
20. Planificación y organización de la cocina.
21. - Análisis y características de los establecimientos de restauración.
22. - Planificación de las actividades de alimentos y bebidas.
23. - Gestión y control de almacenes de alimentos y bebidas.
24. Gestión de la seguridad alimentaria.
25. - Manipulación de alimentos.
26. - Sistemas de autocontrol.
27. - Análisis de Peligros y Puntos de Control Críticos (A.P.P.C.C).
28. - Planes Generales de Higiene (P.G.H).