

## HOTR059PO EVOLUCIÓN DE LAS TECNOLOGIAS Y TÉCNICAS CULINARIAS



**180,00 € - 250,00 €**

Este Curso HOTR059PO EVOLUCIÓN DE LAS TECNOLOGIAS Y TÉCNICAS CULINARIAS le ofrece una formación especializada en la materia dentro de la Familia Profesional de Hostelería y turismo. Con este CURSO HOTR059PO EVOLUCIÓN DE LAS TECNOLOGIAS Y TÉCNICAS CULINARIAS el alumno será capaz de desenvolverse dentro del Sector y adquirir los conocimientos sobre los nuevos equipos, utensilios y técnicas aplicadas a la cocina moderna.

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

### INFORMACIÓN

<b>Duración</b>	<a href="#">80 h</a>
<b>Modalidad</b>	<a href="#">Online</a>
<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
<b>Precio</b>	Particular, Empresa

## DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

### UNIDAD DIDÁCTICA 1. RESTAURACIÓN DIFERIDA.

1. Concepto y desarrollo de la restauración diferida
2. - Sistema de conservación en caliente
3. - Sistema de conservación bajo refrigeración
4. Sistemas de conservación bajo ultracongelación
5. - Acondicionamiento del plato cocinado en la cocina terminal
6. - Los servicios de oferta de la restauración diferida
7. Gamas de alimentos
8. - I gama, II gama, III gama, IV gama y V gama
9. Atmósferas modificadas y aditivos

### UNIDAD DIDÁCTICA 2. COCINA AL VACÍO.

1. Introducción
2. Conceptos fundamentales
3. Historia del vacío y su aplicación en la cocina
4. La técnica del vacío
5. La conservación al vacío
6. La cocción al vacío
7. Aplicación de la técnica

### UNIDAD DIDÁCTICA 3. PASTEURIZACIÓN.

1. Definición de la pasteurización
2. Cinética de la muerte térmica de los microorganismos
3. Descripción de un proceso de pasteurización

4. Influencia del pH y la actividad del agua en los tratamientos térmicos
5. Equipos utilizados en la pasteurización de alimentos

#### **UNIDAD DIDÁCTICA 4. ESTERILIZACIÓN.**

1. Introducción
2. El concepto de “esterilidad”
3. Técnicas de esterilización
4. - Vapor de agua
5. - Irradiación
6. - Esterilización química

#### **UNIDAD DIDÁCTICA 5. ELABORACIONES CON N2 LÍQUIDO (CRIOGENIA).**

1. Introducción
2. El concepto de “criogenización”
3. Aplicación en las cocinas centrales

#### **UNIDAD DIDÁCTICA 6. ESFERIFICACIÓN.**

1. Introducción
2. Fundamento de la técnica de esferificación
3. Aplicación en la hostelería

#### **UNIDAD DIDÁCTICA 7. ELABORACIÓN DE ESPUMAS FRÍAS Y CALIENTES.**

1. Introducción
2. El concepto de “espuma”
3. El sifón en la cocina
4. Cómo usar un sifón de espumas
5. Aplicación del sifón Recetas:
6. - Recetas con espumas frías
7. - Recetas con espumas calientes

#### **UNIDAD DIDÁCTICA 8. PLANIFICACIÓN Y ORGANIZACIÓN DE LA COCINA.**

1. Análisis y características de los establecimientos de restauración
2. Planificación de las actividades de alimentos y bebidas
3. Gestión y control de almacenes de alimentos y bebidas

## **UNIDAD DIDÁCTICA 9. SEGURIDAD ALIMENTARIA.**

1. Introducción
2. Manipulación de alimentos.
3. Sistemas de autocontrol
4. Análisis de Peligros y Puntos de Control Críticos (A.P.P.C.C)
5. Planes Generales de Higiene (P.G.H)

