



CURSO GRATUITO

EVOLUCIÓN DE LAS TECNOLOGÍAS Y TÉCNICAS CULINARIAS + IMPLANTACIÓN SOSTENIBLE Y CIRCULAR

Código

HOTR0032 + HOTT02-MOD03113

Acción Formativa

Hostelería

Familia Profesional

Hostelería y Turismo

Área Profesional

Restauración

Modalidad

Teleformación

Horas

90

Objetivos

Adquirir conocimientos sobre los nuevos equipos, utensilios y técnicas aplicadas a la cocina moderna.

Información

Curso gratuito de Evolución de las Tecnologías y Técnicas Culinarias de 90 horas en modalidad teleformación. Si estás pensando en cambiar de carrera o actualizar tus competencias profesionales, no lo dudes más y solicita información sobre este curso subvencionado.

Contenido

0. IMPLANTACIÓN SOSTENIBLE Y CIRCULAR.

1. PRESENTACIÓN DE RESTAURACIÓN DIFERIDA.

- Concepto y desarrollo de la restauración diferida.
- Sistema de conservación en caliente.
- Sistema de conservación bajo refrigeración.
- Sistemas de conservación bajo ultracongelación.
- Etc.

2. APLICACIÓN DEL COCINADO AL VACÍO.

- Conceptos fundamentales.
- Historia del vacío y su aplicación en la cocina.
- Técnica del vacío.
- Etc.

3. APLICACIÓN DEL MÉTODO DE PASTEURIZACIÓN.

- Definición de la pasteurización.
- Cinética de la muerte térmica de los microorganismos.
- Etc.

4. USO DEL MÉTODO DE ESTERILIZACIÓN.

5. ELABORACIONES CON NITRÓGENO LÍQUIDO: CRIOGENIA.

6. APLICACIÓN DEL MÉTODO DE ESFERIFICACIÓN.

- Fundamento de la técnica de esféricación.
- Aplicación en la hostelería.

7. ELABORACIÓN DE ESPUMAS FRÍAS Y CALIENTES.

- Concepto de «espuma».
- Sifón en la cocina.
- Uso del sifón de espumas.
- Aplicación del sifón.
- Etc.

8. PLANIFICACIÓN Y ORGANIZACIÓN DE LA COCINA.

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

9. GESTIÓN DE LA SEGURIDAD ALIMENTARIA.

- Manipulación de alimentos.
- Sistemas de autocontrol.
- Análisis de Peligros y Puntos de Control Críticos (A.P.P.C.C.)...