

Evolución de las tecnologías y técnicas culinarias

Modalidad: curso e-Learning Duración: 80 horas

Categorías: Hostelería y turismo

OBJETIVOS

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

CONTENIDOS

UNIDAD 1. Presentación de 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 2. Aplicación del cocinado al vacío.

1. Conceptos fundamentales.
2. Historia del vacío y su aplicación en la cocina.
3. Técnica del vacío
4. Conservación al vacío
5. Cocción al vacío.
6. Aplicación de la técnica.

UNIDAD 3. Aplicación del método de 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 4. Uso del método de esterilización

1. Concepto de "esterilidad".
2. Técnicas de esterilización.
3. Vapor de agua

4. Irradiación.

5. Esterilización química.

UNIDAD 5. Elaboraciones con nitrógeno líquido: criogenia

1. Concepto de “criogenización”.

2. Aplicación en las cocinas centrales.

UNIDAD 6. Aplicación del método de esferificación.

1. Fundamento de la técnica de esferificación.

2. Aplicación en la hostelería.

UNIDAD 7. Elaboración de espumas frías y calientes

1. Concepto de “espuma”.

2. Sifón en la cocina.

3. Uso del sifón de espumas.

4. Aplicación del sifón.

5. Recetas con espumas frías.

6. Recetas con espumas calientes.

UNIDAD 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 9. Gestión de la seguridad alimentaria.

1. Manipulación de alimentos.

2. Sistemas de autocontrol.

3. Análisis de Peligros y Puntos de Control Críticos (A.P.P.C.C.).

4. Planes Generales de Higiene (P.G.H.).