

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. Desarrollar y definir las técnicas para la elaboración de cocina mediante la restauración diferida, la cocina al vacío y la pasteurización. Desarrollar y definir las técnicas de esterilización, criogenia, esferificación y elaboración de espumas, y adquirir los conocimientos de planificación y seguridad en la cocina

CONTENIDOS

UD1. Presentación de restauración diferida.

- 1.1 Concepto y desarrollo de la restauración diferida.
- 1.2 Sistema de conservación en caliente.
- 1.3 Sistema de conservación bajo refrigeración.
- 1.4 Sistemas de conservación bajo ultracongelación.
- 1.5 Acondicionamiento del plato cocinado en la cocina terminal.
- 1.6 Los servicios de oferta de la restauración diferida.
- 1.7 Gamas de alimentos.
- 1.8 I gama, II gama, III gama, IV gama y V gama.
- 1.9 Atmósferas modificadas y aditivos.

UD2. Aplicación del cocinado al vacío.

- 2.1 Conceptos fundamentales.
- 2.2 Historia del vacío y su aplicación en la cocina.
- 2.3. Técnica del vacío.
- 2.4. Conservación al vacío.
- 2.5 Cocción al vacío.
- 2.6 Aplicación de la técnica.

UD3 Aplicación del método de pasteurización.

- 3.1. Definición de la pasteurización.
- 3.2. Cinética de la muerte térmica de los microorganismos.
- 3.3. Descripción de un proceso de pasteurización.
- 3.4. Influencia del pH y la actividad del agua en los tratamientos térmicos.

3.5. Equipos utilizados en la pasteurización de alimentos

UD4 Uso del método de esterilización.

- 4.1. Concepto de “esterilidad”.
- 4.2 Técnicas de esterilización.
- 4.3. Vapor de agua.
- 4.4. Irradiación.
- 4.5. Esterilización química.

UD5 Elaboraciones con nitrógeno líquido: criogenia

- 5.1. Concepto de “criogenización”.
- 5.2. Aplicación en las cocinas centrales.

UD6 Aplicación del método de esferificación.

- 6.1. Fundamento de la técnica de esferificación.
- 6.2 Aplicación en la hostelería.

UD7 Elaboración de espumas frías y calientes.

- 7.1. Concepto de “espuma”.
- 7.2 Sifón en la cocina.
- 7.3. Uso del sifón de espumas.
- 7.4 Aplicación del sifón.
- 7.5 Recetas con espumas frías.
- 7.6. Recetas con espumas calientes.

UD8 Planificación y organización de la cocina.

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

UD9 Gestión de la seguridad alimentaria.

- 9.1. Manipulación de alimentos.
- 9.2 Sistemas de autocontrol.
- 9.3. Análisis de Peligros y Puntos de Control Críticos (A.P.P.C.C).
- 9.4. Planes Generales de Higiene (P.G.H)