



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. IDENTIFICACIÓN DE LAS INSTALACIONES Y MOBILIARIO.**

- Concepto y desarrollo de la restauración diferida.
- Sistema de conservación en caliente.
- Etc.

2. APLICACIÓN DEL COCINADO AL VACÍO.

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

- Concepto de "esterilidad".
- Técnicas de esterilización.
- Etc.

5. ELABORACIONES CON NITRÓGENO LÍQUIDO: CRIOGENIA.

- Concepto de "criogenización".
- Aplicación en las cocinas centrales.
- Etc.

6. APLICACIÓN DEL MÉTODO DE ESFERIFICACIÓN.

- Fundamento de la técnica de esferificación.
- Etc.

7. ELABORACIÓN DE ESPUMAS FRÍAS Y CALIENTES.

- Concepto de "espuma".
- Etc.

8. PLANIFICACIÓN Y ORGANIZACIÓN DE LA COCINA.

- Análisis y características de los establecimientos de restauración.
- Etc.

9. GESTIÓN DE LA SEGURIDAD ALIMENTARIA.

- Manipulación de alimentos.
- Etc.