



CURSO GRATUITO

LA COCINA AL VACÍO COMO HERRAMIENTA DE GESTIÓN + IMPLANTACIÓN SOSTENIBLE Y CIRCULAR

Código

HOTR0060 + HOTT02-MOD03113

Acción Formativa

Hostelería

Familia Profesional

Hostelería y Turismo

Área Profesional

Restauración

Modalidad

Teleformación

Horas

45

Objetivos

Aplicar la técnica del vacío y cocción, conservación, cocción a baja temperatura y regeneración de diferentes grupos de alimentos.

Información

Curso gratuito de La cocina al vacío como herramienta de gestión de 45 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. CONCEPTUALIZACIÓN DE LAS TÉCNICAS USADAS EN LA CONSERVACIÓN Y PREPARACIÓN DE PLATOS DE COCINA.****2. CONOCIMIENTO ACERCA DEL MANTENIMIENTO Y GESTIÓN DE EQUIPOS Y LA MAQUINARIA NECESARIA PARA LA ELABORACIÓN DE LOS PRODUCTOS.****3. EXPLICACIÓN DEL VACÍO COMO HERRAMIENTA PARA MEJORAR LA GESTIÓN DE UN RESTAURANTE.****4. DESCRIPCIÓN DE ATMÓSFERAS MODIFICADAS: LA IV GAMA.****5. EXPLICACIÓN DEL MISE-EN-PLACE.****6. APLICACIÓN DE TÉCNICAS DE GESTIÓN A LA HORA DE DIRIGIR AL PERSONAL DE COCINA.****7. IDENTIFICACIÓN DE LAS VENTAJAS ATRIBUIDAS AL VACÍO PARA LA REDUCCIÓN DE MERMAS.****8. CONSERVACIÓN DE CARNES, PESCADOS Y VEGETALES FRESCOS.****9. ELABORACIÓN DE COCINADO TRADICIONAL Y CONSERVACIÓN AL VACÍO.****10. REGENERACIÓN DE PRODUCTOS ENVASADOS AL VACÍO.****11. EXPLICACIÓN DE LA OXIDACIÓN Y PARDEAMIENTO ENZIMÁTICO****12. DESCRIPCIÓN Y PRESENTACIÓN DE LAS DIVERSAS TÉCNICAS Y MEDIDAS PARA LA COCINA A BAJA TEMPERATURA.****13. IMPORTANCIA DE LA RELACIÓN TIEMPO Y TEMPERATURA. TABLAS DE TEMPERATURA****14. CONOCIMIENTO DE LOS SISTEMAS DE COCCIÓN A BAJA TEMPERATURA.****15. CONOCIMIENTO Y USO DE LAS COCCIONES DIRECTAS E INDIRECTAS.****16. APLICACIÓN DE LAS TÉCNICAS PARA LA COCINA A BAJA TEMPERATURA.****17. CONOCIMIENTO SOBRE LA CONSERVACIÓN DE LOS ALIMENTOS Y LA BAJA TEMPERATURA****18. IDENTIFICACIÓN Y APLICACIÓN DE OTRAS TÉCNICAS BASADAS EN APLICACIONES DEL VACÍO.****19. MANTENIMIENTO DE LAS CONDICIONES HIGIÉNICO-SANITARIAS EN INSTALACIONES Y EQUIPAMIENTOS****20. UTILIZACIÓN DE UNIFORMES Y EQUIPAMIENTO PERSONAL DE SEGURIDAD****21. APLICACIÓN DE BUENAS PRÁCTICAS MEDIOAMBIENTALES EN EL BAR-CAFETERÍA.****22. APLICACIÓN DE LAS MEDIDAS DE PREVENCIÓN Y SEGURIDAD LABORAL**